

《2025年12月29日～2026年1月5日》

Amuse bouche

アミューズ

《オードブル》

Presskopf de fruits de mer, crème au paprika fumé et à l'huile aromatisée

海の幸と野菜のテリーヌ 燻製パプリカクリームと香草オイル

《スープ又は前菜》

Potage de navet « Shogoin » aux écorces de yuzu

聖護院蕪のスープ ゆず風味

又は

Salade de canard fumé et jambon cru aux fruits de saison

鴨の燻製とバイヨンヌ生ハムのサラダ仕立て 茸マリネとフルーツ添え +2,300円

《魚料理》

La marée du jour a notre façon(selon arrivage)

本日の魚料理 シェフスタイル

《肉料理》

Filet de bœuf grillée sauce madère, légumes du moment

牛フィレ肉のグリル マデラワインソース 温野菜添え

《デザート》

Gâteau praliné au parfum de noix

胡桃香るナッツのケーキ

Café

コーヒー

フルコース¥14,000

メインチョイスコース¥10,000

上記コースメニュー内容にて魚料理又は肉料理をチョイスできます。

La marée du jour a notre façon(selon arrivage)

本日の魚料理 シェフスタイル

Joue de bœuf mijotée au vin rouge servi avec poireaux à la crème

牛頬肉の赤ワイン煮込み ポワローのクリーム煮添え

Filet de bœuf grillée sauce madère, légumes du moment

牛フィレ肉のグリル マデラワインソース 温野菜添え +3,800円

* 食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係りにお申し出下さい。

* 上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。

* 食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。