

《2025年12月29日～2026年1月5日》

—シェフおまかせフルコース—

*Amuse bouche*

アミューズ

*Assortiment de crudités cuits et crus à la jardinière,  
fruits de mer et assaisonnés de poutargue rapée*

様々な食感に仕上げた野菜の菜園風仕立て 海の幸とカラスミのラペを添えて

*Velouté de topinambour onctueux sur une royale de foie gras*  
トピナンプル(キクイモ)の滑らかなヴルーテ フォアグラのフランと共に

*La marée du jour a notre façon (selon arrivage)*

本日の魚料理 シェフスタイル

*Boeuf en deux cuissons, (filet grillée et joue mijotée au vin rouge)*

二種類のビーフ盛り合わせ(フィレ肉のグリル ホホ肉のワイン煮込み)

*Gâteau au fromage basque, parfumé au yuzu*

バスクチーズケーキ 柚子の香りと共に

*Café et mignardises*

コーヒーと小菓子

¥20,000

※上記コースにつきましては、  
メインディッシュのお肉料理変更を下記追加料金にて承ります。

*Cœur de filet de bœuf grillé, sauce Madère*

国産牛フィレ肉のグリル マディラワインソース

+ ¥3,800

\* 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。