



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

《スープ又はオードブル》

《下記の中よりお好きな物を一つお選び下さい》

Potage de navet « Shogoin » aux écorces de yuzu
聖護院蕪のスープ ゆず風味

Salade de canard fumé et jambon cru aux fruits de saison
スモーク鴨と生ハムのサラダ仕立て 茸マリネとフルーツ添え + ¥3,500

《メインディッシュ》

《下記の中よりお好きな物を一つお選び下さい》

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,
(Emince boeuf grillée et Joue mijotée au vin rouge)*
二種類のビーフ盛り合わせ 薄切り国産牛肉のグリルとホホ肉のワイン煮込み

Filet de bœuf grillée sauce madère, légumes du moment
牛フィレ肉のグリル マディラワインソース 温野菜添え + ¥3,300

《デザート》

Dessert du jour
本日のデザート

Café
コーヒー

¥10,000

<2024年12月26日～2025年1月13日>

- * 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。