



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》

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

《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 grille 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

《デザート》

Dessert du jour

本日のデザート

Café

コーヒー

¥14,000

<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。