

Menu Dégustation

Terre et Mer à la façon du chef

～シェフが織りなす山海の幸～
季節の厳選食材やシェフおすすめ料理を盛り合わせた
オードブル・ヴァリエ

1er Entrée

帆立貝のクルスティアン
サラダ菜のスープ仕立て

Poisson frais

近海鮮魚のエチュベ
ソース・ヴァンブラン・レジュール

Filet de bœuf

ゆっくり優しく火入れした国産牛フィレ肉のステーキ
能登高農園の有機野菜添え

Les Pain

パン

Desserts du jour

パティシエが奏でるアシェット・デセール

Café au Thé et Mignardises

珈琲又は紅茶
小菓子

12,000円 (税込)



Menu FOUR SEASONS

Terre et Mer à la façon du chef

～ シェフが織り成す山海の幸 ～
アミューズ・ブーシュ

1er Entrée

オマール海老のカルパッチョ
新玉ねぎのクリーム

2ème Entrée

フォアグラのポワレ
サラダ仕立て

Amadai

石川県産 甘鯛の松笠焼き
春野菜添え

Wagyu

厳選黒毛和牛フィレ肉のステーキ
珠洲の塩のアクセント

Les Pain

パン

Desserts du jour

パティシエが奏でるアシェット・デザート

Café au Thé et Mignardises

珈琲又は紅茶
小菓子

15,000円 (税込)



Menu Spécialité

シェフのおまかせコース

富山の山海の幸や北陸の素晴らしい食材、
ヨーロッパ各地から厳選して仕入れた食材を
組み合わせて作るシェフが織り成す
おまかせコースです。

お料理は8皿前後でご用意致します。
その他ご希望に応じて、
活鮑や活オマール海老(別途料金)もご用意致します。

ご希望でしたら、ご来店日3日前迄のご予約が必須となります。

アレルギー食材やお召し上がり頂けない食材がございます場合は、
ご予約の際にお申しつけください。



20,000円～ (税込)