

Menu Brasserie

Terre et Mer à la façon du chef

様々な山海の幸のコンビネーションサラダ

Soupe du jour

本日のスープ

Filet de bœuf / Légumes de saison

オーストラリア産牛フィレ肉のステーキ
季節野菜のソテー

又は

ゆっくり優しく火入れした国産牛フィレ肉のステーキ
(+2,200円税込)

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

珈琲又は紅茶

3,500円 (税込)

Menu Préfixe

Terre et Mer à la façon du chef

～シェフが織りなす山海の幸～
季節の厳選食材を使用した本日のオードブル

Soupe du jour

本日のスープ

Plats du jour

【メイン料理を一品お選び下さい】

近海鮮魚のチーズパン粉焼き
ブイヤベースソース



富山八尾黒豚ロース肉のステーキ
オニオンコンフィとトマトのサラダ仕立て



ゆっくり優しく火入れした国産牛フィレ肉のステーキ
(+2,200円税込)

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

珈琲又は紅茶

4,000円 (税込)

Menu Déjeuner

Terre et Mer à la façon du chef

～シェフが織りなす山海の幸～
季節の厳選食材を使用した本日のオードブル

Soupe du jour

本日のスープ

Poisson frais

近海鮮魚のチーズパン粉焼き
ブイヤベースソース

Plats du jour

【メイン料理を一品お選び下さい】

富山八尾黒豚ロース肉のステーキ
オニオンコンフィとトマトのサラダ仕立て



鴨胸肉のロースト 季節野菜のソテー



ゆっくり優しく火入れした国産牛フィレ肉のステーキ
(+2,200円税込)

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

珈琲又は紅茶

5,500円 (税込)

Menu FOUR SEASONS

Terre et Mer à la façon du chef

～シェフが織りなす山海の幸～
季節の厳選食材を使用した本日のオードブル

Soupe du jour

本日のスープ

Poisson frais

近海鮮魚のチーズパン粉焼き
ブイヤベースソース

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

珈琲又は紅茶

7,700円 (税込)