

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

国産牛フィレ肉のステーキ 季節野菜のソテー
(+2,200円税込)

Les Pain

パン

Desserts du jour

パティシェが奏でるアシェット・デセール

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

近海鮮魚のグラサージュ焼き
ソース・ヴァンブラン・レジュール



鹿児島県産黒豚ロース肉のステーキ
温野菜添え



国産牛フィレ肉のステーキ 季節野菜のソテー
(+2,200円税込)

Les Pain

パン

Desserts du jour

パティシェ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

近海鮮魚のグラサージュ焼き
ソース・ヴァンブラン・レジュール

Plats du jour

メイン料理を一品お選び下さい

鴨胸肉のロースト 季節野菜のソテー



鹿児島県産黒豚ロース肉のステーキ
温野菜添え



国産牛フィレ肉のステーキ 季節野菜のソテー
(+2,200円税込)

Les Pain

パン

Desserts du jour

パティシェ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

近海鮮魚のグラサージュ焼き
ソース・ヴァンブラン・レジュール

Filet de bœuf

国産牛フィレ肉のステーキ 季節野菜のソテー

Les Pain

パン

Desserts du jour

パティッシュ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)

