



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

Soupe du jour

本日のスープ

Poisson frais

近海鮮魚のポワレ
ブイヤベースソース

Filet de bœuf

ゆっくりやさしく火入れした国産牛フィレ肉のポワレ
季節野菜のソテー

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 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 ～

1er Entrée

セロリラブのクレーム 雲子 生雲丹 土佐酢のジュレ

2ème Entrée

ずわい蟹のビスク・ド・クラブ

Daurade

金目鯛のポワレ
様々なエピスのハーモニー、サラダ仕立て

Wagyu

厳選黒毛和牛フィレ肉のステーキ
冬トリュフとジュ・ド・ブフ

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 et Mignardises

珈琲又は紅茶 小菓子

15,000円 (税込)



シェフのおまかせコース

地元の旬の食材を使用した
シェフの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。
アレルギー食材がある場合は、
ご予約の際に必ずお申しつけください。



20,000円 (税込)

