

# 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 á 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)

