

# Menu Dégustation

*Terre et Mer à la façon du chef*

～シェフが織りなす山海の幸～  
アオリイカのソテー コシヒカリのサラダ仕立て  
大葉のビネグレット、木苺のオイル

## *1er Entrée*

ずわい蟹のクリームスープ

## *Poisson frais*

近海鮮魚のヴィエノワーズ焼き  
サラダ菜のソース

## *Plats du jour*

メイン料理を一品お選び下さい

ゆっくり優しく火入れした国産牛フィレ肉のステーキ



仔羊背肉のロースト

## *Les Pain*

パン

## *Desserts du jour*

パティシェ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

---

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*

ずわい蟹とアスパラのシャルロット クラブ・パリジェンヌ

## *2ème Entrée*

新潟県産八色椎茸と黒トリュフのタルト

## *Mérou*

マハタのポワレ 秋茄子のキャヴィア仕立て  
アンチョビと香り高い魚介のスープ

## *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・デセール

## *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)

