

# 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

近海鮮魚のヴィエノワーズ焼き  
サラダ菜のソース



イベリコ豚肩ロースの煮込み  
コーヒーとココアのアクセント



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

イベリコ豚肩ロースの煮込み  
コーヒーとココアのアクセント



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・デザート

## *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)

