

# Menu Dégustation

*Terre et Mer à la façon du chef*

～シェフが織りなす山海の幸～

富山寒締め法蓮草と冬キャベツ、天然真鯛のマリネ  
黄柚子のジュレ、サラダ仕立て

*2ème Entrée*

菊芋のヴルーテと白子のポワレ

*Poisson frais*

近海鮮魚のポワレ  
冬野菜のエチュベ添え

*Plats du jour*

メイン料理を一品お選び下さい

和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 木苺、アカシア蜂蜜仕上げ



仔羊背肉のロースト ジュ・ド・トリュフ

*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

*Le Janvier 2025*

---

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*

カリフラワーのデクネリゾン  
キャヴィア、イクラ、昆布の旨味ジュレ

## *2ème Entrée*

甲殻類と様々な茸のスープ パイ包み焼き

## *Amadai*

石川県産 甘鯛の松笠焼き  
柚子香るヴァン・ブランソース

## *Wagyu*

厳選黒毛和牛フィレ肉のステーキ  
様々なコンディメント添え

## *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

*Le Janvier 2025*

---

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)

