

Menu Dégustation

Terre et Mer à la façon du chef

～シェフが織りなす山海の幸～

シェフのおすすめ前菜盛り合わせプレート

2ème Entrée

新玉葱のヴルーテ

Harumasu

春鱒のミキュイ
ソース・ブルブラン・レジュール

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・デザート

Café au Thé et Mignardises

珈琲又は紅茶 小菓子

Le avril 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

春カツオと山葵のエマルジョン 胡麻香るトマトソース

2ème Entrée

蛸烏賊 春野菜 フェデリーニ

Amadai

新潟県産 甘鯛の松笠焼き
蛤と花穂のスープ仕立て

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 avril 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)

