

Menu Brasserie

Terre et Mer à la façon du chef

高岡産のベビーリーフと季節の食材を組み合わせた
彩りシェフズ・サラダ

Filet de bœuf / Légumes de saison

オーストラリア産牛フィレ肉のステーキ (80g)
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
(+2,500円税込)

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

珈琲又は紅茶

Le mars 2025

3,500円 (税込)



Menu Préfixe

Terre et Mer à la façon du chef
Composez Votre Menu Selon Votre Appétit

～ シェフが織りなす山海の幸 ～
お好みに合わせた料理をお選びください

Menu A

1 Entrées au choix

前菜料理を1品お選び下さい



1 Plats au choix

メイン料理を1品お選び下さい



Les Pain

パン

Desserts du jour

本日のデザート

Café au Thé

珈琲又は紅茶

4,000円 (税込)

Menu B

2 Entrées au choix

前菜料理を2品お選び下さい



2 Plats au choix

メイン料理を2品お選び下さい
(お魚・お肉料理から1品ずつお選びください)



Les Pain

パン

Desserts du jour

本日のデザート

Café au Thé

珈琲又は紅茶

5,800円 (税込)

Le mars 2025



Les Entrée / 前菜料理

- ◇キッシュ・ロレーヌ サラダ仕立て
- ◇自家製サーモンマリネのミキュイ
- ◇蛍烏賊のコンフィーを添えた真鯛と春野菜のプレッセ
- ◇新ジャガ芋と真タコのクリュ トリュフ風味のシェフズサラダ添え
- ◇柔らかい人参のムース 生雲丹、コンソメゼリー寄せ (+ ¥1,500)
- ◇春キャベツと帆立貝のサフラン風味のクリームスープ
- ◇ダブルコンソメスープ トリュフ風味 (+ ¥1,000)

Les Plats / メイン料理

お魚料理

- ◇近海鮮魚のエチュベと蛤のリゾット
桜海老のクルスティアン添え
- ◇天然金目鯛のポワレ スパイス香る野菜と雲丹のソース (+ ¥1,500)

お肉料理

- ◇富山八尾黒豚のローストポーク 蜂蜜とブルーベリーのアクセント
- ◇ナヴァラン・ダニョー 仔羊と春野菜のトマト煮込み
- ◇オーストラリア産牛フィレ肉のステーキ (+ ¥1,000)
- ◇ゆっくり優しく火入れした国産牛フィレ肉のステーキ (+ ¥2,500)
- ◇黒毛和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 木苺のアクセント (+ ¥2,500)

Le mars 2025



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

近海鮮魚のエチュベ
蛤と春野菜のリゾット添え

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 香草風味

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

Le mars 2025

7,700円 (税込)



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

春キャベツと帆立貝の蒸し焼き
スープ仕立て

Poisson frais

近海鮮魚のエチュベ
ソース・ヴァンブラン・レジュール

Plats du jour

メイン料理を一品お選び下さい

ゆっくり優しく火入れした国産牛フィレ肉のステーキ



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 香草風味

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 mars 2025

12,000円 (税込)

