

# Menu Dégustation

*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

## *2ème Entrée*

バターナッツ南瓜のヴルーテ

## *Poisson frais*

近海鮮魚のグラサージュ焼き  
ソース・ヴァンプラン

## *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

---

12,000円 (税込)



*Le septembre 2025*

# 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*

蟹とアスパラのシャルロット

## *2ème Entrée*

フォワ・グラ バターナッツ

## *Amadai*

石川県産 甘鯛の松笠焼き  
酢橘と冬瓜のソース

## *Wagyu*

厳選黒毛和牛フィレ肉のステーキ  
温野菜のソテー

## *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

---

15,000円 (税込)

*Le septembre 2025*



# 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で作る  
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)

