

Menu Madame four seasons

Terre et Mer à la façon du chef

高岡産のベビーリーフ、富山産フリルレタスを使用して
四季を感じる旬の食材をシェフのスタイルで組み合わせた
色彩々のサラダプレート

1 Plats au choix

メイン料理を1品お選び下さい

◇本日のパスタ料理

◇本日のお肉料理

◇オーストラリア産 牛フィレ肉のステーキ (+ ¥1,600)

◇ゆっくり優しく火入れした国産牛フィレ肉のステーキ (+ ¥4,100)

Les Pain

パン

Desserts du jour

パティシエが奏でるプティデセール

Café au Thé

珈琲又は紅茶

Le septembre 2025

1,980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 septembre 2025

Les Entrée / 前菜料理

- ◇キッシュ・ロレーヌ サラダ仕立て
- ◇テート・フロマージュ ～豚肉・彩り野菜のゼリー寄せ～
- ◇鮮魚のカルパッチョ 彩り野菜のコンディメント
- ◇柔らかい人参のムース 生雲丹、コンソメゼリー寄せ (+ ¥1,500)
- ◇高岡産 バターナッツ南瓜のヴルーテ
- ◇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

- ◇近海鮮魚のグラサージュ焼き ソース・ヴァンブラン
- ◇石川県産 天然甘鯛の松笠焼き 酢橘香る冬瓜のソース (+ ¥1,500)

お肉料理

- ◇富山八尾黒豚ロースのステーキ
- ◇鴨胸肉のステーキ トリュフ風味
- ◇オーストラリア産 牛フィレ肉のステーキ (+ ¥1,000)
- ◇オーストラリア産 仔羊背肉のロースト (+ ¥2,500)
- ◇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)

Le septembre 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

近海鮮魚のグラサージュ焼き
ソース・ヴァンブラン

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



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・デザート

Café au Thé

珈琲又は紅茶

7,700円 (税込)



Le septembre 2025

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・ヴァンブラン

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