

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

紅ズワイ蟹のクリームスープ

Poisson frais

近海鮮魚のエチュベ
イタリア産チーズと様々な茸のリゾット添え

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



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 トリュフのアクセント

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 octobre 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

紅ズワイ蟹 真鯛 自家製サーモンマリネ

2ème Entrée

フォワ・グラ バターナッツ

Homard

オマール海老とシャインマスカット
ヴァニラ香るサラダ仕立て

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 octobre 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)

