

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 octobre 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 octobre 2025



Les Entrée / 前菜料理

- ◇キッシュ・ロレーヌ サラダ仕立て
- ◇パテ・ド・カンパーニュ 生マスタード、ピクルス添え
- ◇自家製サーモンマリネとイクラ 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)
- ◇氷見産 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

- ◇近海鮮魚のエチュベ イタリア産チーズの様々な茸のリゾット
- ◇石川県産 天然甘鯛の松笠焼き ソース・ブルブラン (+ ¥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 octobre 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
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



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

珈琲又は紅茶

7,700円 (税込)

Le octobre 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

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

