

Menu Saison

Terre et Mer á 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

Filet de bœuf / Légumes de saison

オーストラリア産牛フィレ肉のステーキ (100g)



厳選黒毛和牛フィレ肉のステーキ (100g) (+ ¥3,000)

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

5,500円 (税込)



Le février 2026

Menu Dégustation

Terre et Mer á la façon du chef

～シェフが織りなす山海の幸～

寒鰯のミキュイ

金柑のコンフィ 柑橘風味のサラダ仕立て

2ème Entrée

菊芋のヴルーテ エスプレッソ風味

Poisson frais

近海鮮魚のポワレ

ソース・ブルブラン

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 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 février 2026

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

白アスパラガスのグラサージュ焼き
フランス産生ハム、アンチョビのエマルジョン

2ème Entrée

真鯛白子 菊芋 冬トリュフ

Homard

オマール海老のミキュイ
黄柚子風味のカリフラワーのサラダ、ソース・アメリケーヌ

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 février 2026

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て作る
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)

