

# 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で組み合わせた  
一口前菜盛り合わせプレート

## *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 (+ ¥1,500)

◇ゆっくり優しく火入れした国産牛フィレ肉のステーキ  
(+ ¥4,000)

*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

---

2,000円 (税込)

*Le février 2026*



# 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 février 2026*



## Les Entrée / 前菜料理

- ◇キッシュ・ロレーヌ サラダ仕立て
- ◇自家製サーモンマリネのムース ミルフィーユ仕立て
- ◇白アスパラガスのグラサージュ焼き フランス産生ハム添え
- ◇柔らかい人参のムース 生雲丹 コンソメジュレ (+ ¥1,500)
- ◇菊芋のヴルーテ エスプレッソ風味
- ◇コンソメスープ 冬トリュフ添え (+ ¥1,500)

## Les Plats / メイン料理

### お魚料理

- ◇近海鮮魚のポワレ ソース・ブルブラン
- ◇石川県産 天然甘鯛の松笠焼き (+ ¥1,500)

### お肉料理

- ◇富山県産黒豚ロースのステーキ
- ◇鴨胸肉のステーキ ソース・ヴァン・ルージュ
- ◇オーストラリア産 牛フィレ肉のステーキ (+ ¥1,000)
- ◇和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 木苺の香り (+ ¥2,500)
- ◇国産牛フィレ肉のステーキ (+ ¥2,500)
- ◇厳選黒毛和牛フィレ肉のステーキ (+ ¥4,000)

Le février 2026



# 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

*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 février 2026*



# Menu Dégustation

*Terre et Mer à 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*

