

Menu Brasserie



Terre et Mer à la façon du chef

様々な山海の幸を使用した本日のオードブル
オーガニックリーフのサラダ添え

Filet de bœuf / Légumes de saison

オーストラリア産牛フィレ肉のステーキ 季節野菜のソテー
(100g)

又は

ゆっくり優しく火入れした国産牛フィレ肉のステーキ
(+2,200円税込)

Les Pain

パン

Desserts du jour

パティシエが奏でるアシェット・デセール

Café au Thé

珈琲又は紅茶

Le Mars 2025

3,500円 (税込)



Menu Préfixe

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

Plats du jour

メイン料理を一品お選び下さい

近海鮮魚のポワレ
ワイルドライスのバターライス添え



富山八尾黒豚ロース肉のステーキ
生マスタードソース



ゆっくり優しく火入れした国産牛フィレ肉のステーキ
(+2,200円税込)

Les Pain

パン

Desserts du jour

パティシエが奏でるアシェット・デセール

Café au Thé

珈琲又は紅茶

Le Mars 2025

4,000円 (税込)



Menu Déjeuner

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
ワイルドライスのバターライス添え

Plats du jour

メイン料理を一品お選び下さい

富山八尾黒豚ロース肉のステーキ
生マスタードソース



鴨胸肉のロースト 季節野菜のソテー



ゆっくり優しく火入れした国産牛フィレ肉のステーキ
(+2,200円税込)

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

Le Mars 2025

5,500円 (税込)



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
ワイルドライスのバターライス添え

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

Les Pain

パン

Desserts du jour

パティシエが奏でるアシェット・デセール

Café au Thé

珈琲又は紅茶

Le Mars 2025

7,700円 (税込)

