

# Menu Dégustation

*Terre et Mer à la façon du chef*

～シェフが織りなす山海の幸～

様々な肉・魚肉・肉に特化した肉フェス期間限定のプレート  
シェフのおすすめオードブル盛り合わせ



## *2ème Entrée*

和牛テールのコンソメスープ

## *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和牛フィレ肉のステーキ



北海道産サホーク種仔羊背肉のロースト



ハンガリー産鴨胸肉のロースト 木苺香るソース・ヴァン・ルージュ

## *Les Pain*

パン

## *Desserts du jour*

パティシェが奏でるアシェット・デザート

## *Café au Thé et Mignardises*

珈琲又は紅茶 小菓子

*Le Mars 2025*

12,000円 (税込)



# 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*

寒鱈 金柑 サラダ仕立て

*2ème Entrée*

自家製パンチェッタ 白アスパラガス 生雲丹 温度卵

*Rascasse*

天然カサゴの白ワイン蒸し  
ソース・デュグレレ

*Wagyu*

厳選黒毛和牛フィレ肉のステーキ  
様々なコンディメント添え

*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 et Mignardises*

珈琲又は紅茶 小菓子

*Le Mars 2025*

---

15,000円 (税込)



# 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)

