

Menu Dégustation

Terre et Mer á la façon du chef

～シェフが織りなす山海の幸～

真鯛と本鮨のクリュ カラスミ風味
色彩々の野菜と鮮やかな魚卵で菜園風サラダ仕立て

2ème Entrée

ずわい蟹のクリームスープ

Poisson frais

本日の白身魚
彩り野菜とエチュベ ソース・ヴァンブランレジュール

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サーロインステーキ



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 Janvier 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

オマール海老 キャヴィア カリフラワー

2ème Entrée

真鱈白子 菊芋 冬トリュフ

Amadai

石川県産 甘鯛の松笠焼き
黄柚子を香らせて

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 Janvier 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)

