

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 Janvier 2026



Les Entrée / 前菜料理

◇キッシュ・ロレーヌ サラダ仕立て

◇岩手県産石黒農場のホロホロ鶏と海老のヴァロティース

◇自家製サーモンマリネ 香草とイクラのコンディメント サラダ仕立て

◇柔らかいカリフラワーのムース キャヴィア コンソメジュレ

◇ずわい蟹のクリームスープ (+ ¥1,500)

◇菊芋のヴルーテ 冬トリュフ添え (+ ¥1,500)

Les Plats / メイン料理

お魚料理

◇本日の白身魚 彩り野菜のエチュベ ソース・ヴァンブラン・レジュール

◇石川県産 天然甘鯛の松笠焼き 濃縮トマトとフカヒレのソース
(+ ¥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)

◇和牛サーロインステーキ (+ ¥4,000)

◇厳選黒毛和牛フィレ肉のステーキ (+ ¥6,000)

Le Janvier 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

本日の白身魚

彩り野菜とエチューベ 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

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 Janvier 2026



Menu Dégustation

Terre et Mer à la façon du chef

～シェフが織りなす山海の幸～

真鯛と本鮪のクリュ 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

