



～ランチコース～

premier

～シェフが織りなす山海の幸～
季節の前菜の盛り合わせ プティサラダ添え

plat

近海鮮魚のポワレ
厳選したチーズで仕上げた サフランのリゾットを添えて

又は

鹿児島県産黒豚のロースト
フルーツトマトとオリーブのマリネ 季節野菜のソテー

pain

パン2種

desserts

本日のデザート

カフェ

2,500円/税込2,750円





～スペシャルランチコース～

premier

～シェフが織りなす山海の幸～
季節の前菜の盛り合わせ プティサラダ添え

deuxième

本日のスープ

poissons

近海鮮魚のポワレ
厳選したチーズで仕上げた サフランのリゾットを添えて

plat

鹿児島県産黒豚のロースト
フルーツトマトとオリーブのマリネ 季節野菜のソテー

pain

パン2種

desserts

本日のデザート

カフェ

3,500円/税込3,850円





～シェフおすすめランチコース～

Amuse-gueule

本日のアミューズ

premier

色彩々の蕪で纏われた新玉ねぎのムース 蛤のジュレ寄せ
フランス産キャビアを忍ばせて

deuxième

本日のスープ

poissons

近海鮮魚のポワレ
厳選したチーズで仕上げたサフランのリゾットを添えて

plat

鴨胸肉のロースト そのジュのソース
フルーツマトとオリーブのマリネ 季節野菜のソテー

pain

パン2種


desserts

本日のデザート

カフェ

5,000円/税込5,500円





～ディナーコース～

Amuse-gueule

本日のアミューズ

premier

色彩々の蕪で纏われた新玉ねぎのムース 蛤のジュレ寄せ
フランス産キャビアを忍ばせて

deuxième

本日のスープ

poissons

近海鮮魚のエスカロップ 牡丹海老
マリニエール仕立てで

plat

鴨胸肉のロースト そのジュのソース
フルーツマトとオリーブのマリネ 季節野菜のソテー

pain

パン2種


desserts

本日のデザート

カフェ

8,000円/税込8,800円





～おすすめディナーコース～

Amuse-gueule

本日のアミューズ

premier

色彩々の蕪で纏われた新玉ねぎのムース 蛤のジュレ寄せ
フランス産キャビアを忍ばせて

deuxième

フォアグラのソテーと筍のエチュベ
エスプレッソのメレンゲ サラダ仕立て

poissons

近海鮮魚のエスカロップ 牡丹海老
ソース・マリニエール

plat

国産牛フィレ肉のロティ ソース・ジュ・ド・ブフ
サマートリュフと能登高農園の有機野菜のソテー添え

pain

パン 2種

desserts

本日のデザート

カフェ

10,000円/税込11,000円

