

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

Poisson frais / Risotto

近海鮮魚のポワレ サフランリゾット添え

又は

Porc noir / Sauce charcutière

鹿児島県産黒豚ロース肉のステーキ
ソース・シャルキュティエール

又は

Filet de bœuf / Légumes de saison

国産牛フィレ肉のステーキ 季節野菜のソテー
(+2,000円税込み)

Les Pain

パン

Desserts du jour



本日のデザート

Café au Thé

珈琲又は紅茶

2,500円/税込2,750円





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 / Risotto

近海鮮魚のポワレ サフランリゾット添え

Porc noir / Sauce charcutière

鹿児島県産黒豚ロース肉のステーキ
ソース・シャルキュティエール

又は

Filet de bœuf / Légumes de saison

国産牛フィレ肉のステーキ 季節野菜のソテー
(+2,000円税込み)

Les Pain

パン

Desserts du jour

本日のデザート

Café au Thé

珈琲又は紅茶

3,500円/税込3,850円



MENU FOUR SEASON

Maïs / gelée de consommé / Caviar

焼き玉蜀黍の柔らかいムース
コンソメジュレ キャビア添え

Soupe du jour

本日のスープ

Poisson frais / Risotto

近海鮮魚のポワレ サフランリゾット添え

Canard / Légumes de saison

鴨胸肉のロースト 季節野菜のソテー

又は

Filet de bœuf / Légumes de saison

国産牛フィレ肉のステーキ 季節野菜のソテー
(+2,000円税込み)

Les Pain

パン

Desserts du jour

本日のデザート

Café au Thé

珈琲又は紅茶

5,000円/税込5,500円





MENU Dégustation

Amuse-bouche

アミューズ・ブーシュ

Blanc-manger à la pomme de terre / Caviar

じゃがいものブラン・マンジェ
キャヴィア添え

Soupe du tomate / Capellini

フルーツトマトのカペリーニ

Poisson frais / Marinère

近海鮮魚のポワレ マリニエール仕立てで

Filet de bœuf / Légumes de saison

ゆっくりやさしく火入れした国産牛フィレ肉のポワレ
季節の温野菜のソテー

Les Pain

パン

Desserts du jour

パティシェが奏でるアシェット・デザート

Café au Thé et Mignardises

珈琲又は紅茶 小菓子

10,000円/税込11,000円



MENU FOUR SEASON

Amuse-bouche

アミューズ・ブーシュ

Maïs / gelée de consommé / Oursin / Salicorne / Caviar

焼き玉蜀黍の柔らかいムース
コンソメジュレ 生雲丹 順才 キャヴィア添え

Foie gars / Pomme de terre / Œuf / Truffe

フォワグラ ポム・ピュレ 温度卵 トリュフ

Homard / Sauce américaine

オマール海老のポワレ
スパイス香らせた ソース・アメリカーナで

Filet de bœuf / Légumes de saison

ゆっくりやさしく火入れした厳選黒毛和牛フィレ肉のポワレ
季節の温野菜のソテー

Les Pain

パン

Desserts du jour

本日のデザート

Café au Thé et Mignardises

珈琲又は紅茶 小菓子

13,000円/税込14,300円

