

déjeuner

pensée

パンセ

3,500

amuse

カボチャのムースとコンソメゼリー

entrée

ニース風サラダ

soupe

サマートリュフととうもろこしの温・冷“驚きスープ”

poisson

本日の鮮魚のポワレ ピペラードソース イカ墨のリゾット添え

viande

雛鳥のレモン煮込み夏野菜と共に

sorbet

スイカのソルベ ミントのゼリー

dessert

デザートのお盛り合わせ

メインのお肉料理は変更させていただきます。

国産牛サーロインのグリル(+1,500)

特選和牛フィレ肉のポアレ(+2,000)

コースには、パンとデザート、お食後のお飲み物が付きます。

食材の入荷状況により変更になる場合がございます。ご了承ください。
表記の価格に別途消費税8%を頂戴いたします。

déjeuner

lavande

ラヴェンド

5,000

amuse

カボチャのムースとコンソメゼリー

entrée

ニース風サラダ

soupe

サマードリュフととうもろこしの温・冷“驚きスープ”

poisson

鱧とオマール海老のブイヤベース

viande

雛鳥のレモン煮込み夏野菜と共に

sorbet

スイカのソルベ ミントのゼリー

essert

デザート盛り合わせ

メインのお肉料理は変更させていただきます。

国産牛サーロインのグリル(+1,500)

特選和牛フィレ肉のポアレ(+2,000)

コースには、パンとデザート、お食後の飲み物が付きます。

食材の入荷状況により変更になる場合がございます。ご了承ください。
表記の価格に別途消費税8%を頂戴いたします。