

Menu d'Automne

Apéritif
アペリティブ

Cocktail de crabe à la crème de chou-fleur
蟹のカクテル カリフラワーのクリーム

Crème de châtaigne façon cappuccino
シャターニュ栗のスープ カプチーノ仕立て

Assiette de légumes, image jardin de MONET
季節の野菜 モネの庭園をイメージして

Daurade à la vapeur, sauce Dugléré
真鯛のヴァプール ソース・デュグレレ

Joue de bœuf mijotée au vin rouge, matignon de légumes
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 色鮮やかなお野菜をまとわせて
ou または

Filet de bœuf poêlé, sauce bordelaise
(supplément de ¥2,000)
国産牛フィレ肉のポワレ ソース・ボルドレーズ (+¥2,000)

Mont-blanc
モンブラン

Café biologique et mignardises
オーガニックコーヒーと小菓子

7,800

La sélection du sommelier pour un accord parfait avec les mets.
お料理に合わせたソムリエセレクトのワインペアリング

5,000



Menu Chef

*Menu proposé par le grand chef YOSHINO
et le chef de cuisine SAKAMOTO.
grâce aux ingrédients sélectionnés,
retrouvez la sensibilité et la création du chef Yoshino
à travers son approche des saisons.*

師 吉野とシェフ坂本のインスピレーションで構成する
おまかせメニューでございます

23,000

La sélection du sommelier pour un accord parfait avec les mets.
お料理に合わせたソムリエセレクトのワインペアリング

14,000

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous les mentionner lors de votre commande.

Notre prix incluant la taxe à la consommation et les frais de service

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付け下さい。

金額にはサーヴィス料と消費税が含まれております。

Menu Harmonie

Apéritif
アペリティブ

Amuse-bouche
アミューズブーシュ

Crème de potiron à l'oursin
カボチャのポタージュスープ 雲丹を添えて

*Combinaison de SANMA et d'aubergine,
saveur de tapenade*
秋刀魚と茄子のコンビネーション タブナード風味

Saumon fumé mi-cuit "Stella Maris"
軽くスモークしたサーモンミーキュイ “ステラマリス風”

Canard "GINGAMO" rôti, sauce au vin rouge et cassis
銀鴨のロースト カシスの香る赤ワインソース
ou または

Filet de bœuf poêlé, sauce bordelaise
(supplément de ¥2,000)
国産牛フィレ肉のポワレ ソース・ボルドレーズ (+¥2,000)

Miroir au chocolat, parfum trois épices
ミロワールショコラのムース 3種類のスパイスの香り

Café biologique et mignardises
オーガニックコーヒーと小菓子

12,000

La sélection du sommelier pour un accord parfait avec les mets.
お料理に合わせたソムリエセレクトのワインペアリング

8,000