

Menu d'Ete

Apéritif
アペリティフ

Espuma de maïs
とうもろこしのエスプーマ

Vichyssoise de perilla froid
大葉のヴィシソワーズ

Thon grillé à la provençal
マグロのグリエ プロヴァンス風

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

Bouillabaise à ma façon
海の幸のブイヤベース

Soupe aux pêches
桃のスープ仕立て

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。

金額にはサービス料と消費税が含まれております。

Menu Harmonie

Apéritif
アペリティフ

Amuse-bouche
アミューズブーシュ

Crème de maïs frais
とうもろこしのスープ

Escabèche instantanée de Chiayu
稚鮎の瞬間エスカベッシュ

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”

Cochon grillé au charbon de bois et piperade
豚ロース肉の炭焼き ピペラードを添えて
ou または

Entrecôte grillée, sauce au roquefort
(supplément de ¥2,000)
国産牛ロースのグリエ ソース・ロックフォール (+¥2,000)

Tarte au citron sorbet à l'huile de olive
レモンのタルト オリーブオイルのソルベを添えて

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