

## Menu Confortable

*Apéritif*  
アペリティフ

*Amuse-bouche*  
アミューズブーシュ

*Velouté d'oignons nouveaux*  
新玉ねぎのヴェルーテ

*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”

*Selle d'agneau rôtie en persillade aux herbes*  
仔羊鞍下肉のロースト 香草のペルシヤード仕立て  
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)

*Blanc-manger à la soupe de fraise*  
ブランマンジェ 苺のスープと共に

*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*  
アペリティフ

*Amuse-bouche*  
アミューズブーシュ

*Velouté d'oignons nouveaux*  
新玉ねぎのヴェルーテ

*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 grillée en marinère de coquillages*  
真鯛のグリエ コキヤージュのマリエール

*Selle d'agneau rôtie en persillade aux herbes*  
仔羊鞍下肉のロースト 香草のペルシヤード仕立て  
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)

*Blanc-manger à la soupe de fraise*  
ブランマンジェ 苺のスープと共に

*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