

DÉJEUNER

¥7,800

ランチ

Apéritif

食前のお愉しみ3種

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

ワインペアリング ¥5,000

¥15,500

DÎNER

ディナー

Apéritif

食前のお愉しみ3種

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

Mille-feuilles de thon rouge et d'aubergines

本マグロとナスのミルフィーユ

Bouillabaise à ma façon

海の幸のブイヤベース

Noisettes d'agneau en croûte, sauce périgieux

仔羊のパイ包み焼き ソース・ペリグー

Glace de l'île de "KIKAI"

喜界島アイス

Mille-feuille à la pastèque

スイカのミルフィーユ

Café biologique et mignardises

オーガニックコーヒーと小菓子

ワインペアリング ¥9,000