

Menu Confortable

Apéritif
アペリティフ

Amuse-bouche
アミューズブーシュ

Crème de navet
かぶのポタージュ

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

Cochon galésien rôti à la normande
ガリシア栗豚ロースト ノルマンディ風
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)

Carré praliné et glace au Tonkafé
四角いプラリネとトンカフェのアイスクリーム

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

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

Terrine de maquereau et de poireau, crème aux herbes
鯖とポワロー葱のテリーヌ ハーブのクリームを添えて

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 galésien rôti à la normande
ガリシア栗豚ロースト ノルマンディ風
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)

Carré praliné et glace au Tonkafé
四角いプラリネとトンカフェのアイスクリーム

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