

## Menu Comfortable

*Apéritif*  
アペリティフ

*Amuse-bouche*  
アミューズブーシュ

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

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

*Côte de cochon au feu de bois*  
*sauce crème de moutarde à la normande*  
豚ロースの炭焼き  
ソース・クレーム・ムータルド ノルマンディー風

*Chiboust de pomme avec glace au caramel*  
リンゴのシブースト キャラメルアイスと共に

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

7,500

*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

22,500

*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

12,000

*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 Michelin ～ミシュラン獲得記念メニュー～

*Apéritif*  
アペリティフ

*Amuse-bouche*  
アミューズブーシュ

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

*Tartelette au crabe "ZUWAI" et choux frisé*  
ズワイガニとちりめんキャベツのタルトレット

*"SAWARA" poêlé avec chou de chine braisé*  
*sauce beurre blanc au salsifis*  
サワラのポワレと白菜のブレゼ ゴボウのブルブラン

*Noisettes de chevreuil rôti, sauce grand veneur*  
野鹿のロースト ソース・グラン・ヴヌール

*Terrine de chocolat chaud variété de fraise*  
温かいテリーヌショコラ イチゴのヴァリエーション

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

9,800

*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  
7,000