

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
シャテーニュ栗のスープ 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

20,000

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

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
シャテーニュ栗のスープ 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