

Menu Confortable

Apéritif

アペリティブ

Amuse-bouche

アミューズブーシュ

Plat du jour

シェフからの1皿

Fumé de bonite et purée d'aubergine grillée

カツオの燻製と焼きナスのピューレ

Filet de bar cuire à la vapeur, sauce vin rouge

スズキのヴァプール 赤ワインソース

ou または

Cochon grillé, sauce chorizo

“On sent l'approche de l'automne”

豚の炭焼き 秋の装い チョリソーソース

Miroir au chocolat, parfum trois épices

ミロワールショコラのムース 3種類のスパイスの香り

Café biologique et mignardises

オーガニックコーヒーと小菓子

¥5,500

Vin Dégustation ¥4,000

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コース

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous les mentionner lors de votre commande.

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。

Service et TVA supplémentaires seront ajoutés.

表記価格に別途消費税とサービス料を加算させていただきます。



Menu Spécial
ミシュラン獲得記念日メニュー

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

Fondant de foie gras aux truffes
人参をまとったフォワグラのフォンダン
ou または

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

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”

Canard "GINGAMO" rôti, sauce au vin rouge et cassis
銀鴨のロースト カシスの香る赤ワインソース
ou または

Entrecôte grillée, sauce au roquefort (supplément de ¥1,000)
国産牛ロースのグリエ ソースロックフォール(+¥1,000)

Crème de praliné et glace au Tonkafé
プラリネクリーム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

¥8,000

Vin Dégustation ¥5,500

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コース

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous les mentionner lors de votre commande.

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。

Service et TVA supplémentaires seront ajoutés.

表記価格に別途消費税とサービス料を加算させていただきます。



Menu Dégustation

Apéritif

アペリティブ

Amuse-bouche

アミューズブーシュ

Bavarois de chèvre

ヤギのバヴァロワ

Velouté de cèpes façon cappuccino

セップ茸のヴルーテ カプチーノ仕立て

Pâté en croûte "Stella Maris"

パテ・アン・クルート ステラマリス

"AMADAI" à la vapeur sauce navet

アマダイのヴァプール カブのソース

Entrecôte grillée, sauce au roquefort

国産牛ロースのグリエ ソースロックフォール

ou または

Tourte de canard (pour 2 personnes)

鴨のトゥールト (お二人様)

Avant-dessert

アヴァンデセール

Ensemble poire

洋梨のアンサンブル

Café biologique et mignardises

オーガニックコーヒーと小菓子

¥13,000

Vin Dégustation ¥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コース

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous les mentionner lors de votre commande.

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。

Service et TVA supplémentaires seront ajoutés.

表記価格に別途消費税とサービス料を加算させていただきます。