

Menu Confortable

Apéritif
アペリティフ

Amuse-bouche
アミューズブーシュ

Vichyssoise
新ジャガイモのヴィシソワーズ

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”

Côte de cochon au feu de bois
sauce piquante et émulsion de palourde
豚ロースの炭焼き ソース・ピカント
アサリのエミュルーションと共に
ou または

Filet de bœuf poêlé, sauce béarnaise
(supplément de ¥2,500)
国産牛フィレ肉のポワレ ベアルネーズソース(+¥2,500)

La célèbre de tiramisu revisitée par nos soins en sphère
モダンな装いのティラミス スーフエルの仕立てに

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 Harmonie

Apéritif
アペリティフ

Amuse-bouche
アミューズブーシュ

Crème de maïs frais
とうもろこしの冷製スープ

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

Filet de bar cuire à la vapeur, sauce au vin rouge
スズキのヴァプール 赤ワインソース

Côte de cochon au feu de bois
sauce piquante et émulsion de palourde
豚ロースの炭焼き ソース・ピカント
アサリのエミュルーションと共に
ou または

Filet de bœuf poêlé, sauce béarnaise
(supplément de ¥1,800)
国産牛フィレ肉のポワレ ベアルネーズソース(+¥1,800)

Soupe de melon parfumé de pernod
メロンのスープ ペルノー風味

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