

Menu Confortable

Apéritif
アペリティフ

Amuse-bouche
アミューズブーシュ

Crème à la Crécy
人参のポタージュ

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”

Carré d'agneau rôti avec ragout de gigot d'agneau
仔羊の背肉のロースト 腿肉のラグーと共に
ou または

Filet de bœuf poêlé, sauce au vin rouge
(supplément de ¥2,500)
国産牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース(+¥2,500)

Terrine de chocolat chaud
accompagné de fruit du moment
温かいテリーヌショコラ 旬のフルーツ添え

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 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

Filet de daurade grillée, servi à Bouillon de champignon
真鯛のグリエ キノコのブイヨンと一緒に

Carré d'agneau rôti avec ragout de gigot d'agneau
仔羊の背肉のロースト 腿肉のラグーと共に
ou または

Filet de bœuf poêlé, sauce au vin rouge
(supplément de ¥1,800)
国産牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース(+¥1,800)

Terrine de chocolat chaud
accompagné de fruit du moment
温かいテリーヌショコラ 旬のフルーツ添え

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