

Menu Confortable

Apéritif
アペリティフ

Amuse-bouche
アミューズブーシュ

Crème de chou-fleur
カリフラワーのポタージュ

Noix de saint-jacques poêlées, sauce émulsion de cidre
ホタテのポワレ シードル風味

Agneau rôti en persillade aux noix
仔羊のロースト クルミのペルシヤード仕立て
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)

Kouing-aman
compote de pommes et glace au caramel
クイニーアマン リンゴのコンポートとキャラメルアイス

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

7,800

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
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

Tartelette au "BURJ" sauce ravigote
寒ブリのタルトレット ソース・ラヴィゴット

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”

Agneau rôti en persillade aux noix
仔羊のロースト クルミのペルシヤード仕立て
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)

Kouing-aman
compote de pommes et glace au caramel
クイニーアマン リンゴのコンポートとキャラメルアイス

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

10,800

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