

## Menu Comfortable

*Apéritif*  
アペリティフ

*Amuse-bouche*  
アミューズブーシュ

*Crème de navet*  
かぶのポタージュ

*Saumon fumé mi-cuit "Stella Maris"*  
軽くスモークしたサーモンミーキューイ “ステラマリス風”

*Cochon de "Gallega" rôti sauce bigarade*  
ガリシア栗豚ロースト ソース・ビガラード  
ou または

*Filet de bœuf grillée, sauce au roquefort*  
(supplément de ¥2,800)  
国産牛フィレ肉のグリエ ソース ロックフォール(+¥2,800)

*Déclinaison de fraise*  
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

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

*Velouté d'oignons nouveaux*  
新玉ねぎのヴルーテ

*Salade d'asperges et calamar*  
アスパラガスとイカのサラダ仕立て

*Filet de daurade grillé, légumes de printemps  
écume de coquillage*  
真鯛のグリエ 春野菜と貝のエキュム

*Cochon de "Gallega" rôti sauce bigarade*  
ガリシア栗豚ロースト ソース・ビガラード  
ou または

*Filet de bœuf grillée, sauce au roquefort*  
(supplément de ¥2,000)  
国産牛フィレ肉のグリエ ソース ロックフォール(+¥2,000)

*Déclinaison de fraise*  
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

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