

## Menu de Printemps (昼)

¥3,800

---

### Amuse-bouche

セルヴェル ド カニユ

### La petite mouche

フレッシュベジタブルヴルーテ

### La Fleur de Maussane

マグロのマリネ アスパラガスとアボカド

### Manade

紋甲イカのポワレ 旬の豆を添えて

### Royale

柑橘のヌガーグラッセ

¥5,800

---

### Amuse-bouche

セルヴェル ド カニユ

### La petite mouche

フレッシュベジタブルヴルーテ

### La Fleur de Maussane

マグロのマリネ アスパラガスとアボカド

### La Fleur d'Arles

紋甲イカのポワレ 旬の豆を添えて

### Manade

霧島豚のグリエ 生ハムと黒米

### Royale

柑橘のヌガーグラッセ

### Mignardises

食後の小菓子

表示価格は消費税込の金額となります 別途サービス料10%頂戴いたします

## Menu de Printemps (夜)

¥7,000

---

**Amuse-bouche**

セルヴェル ド カニユ

**La petite mouche**

フレッシュベジタブルヴルーテ

**La Fleur de Maussane**

マグロのマリネ アスパラガスとアボカド

**La Fleur d'Arles**

紋甲イカのポワレ 旬の豆を添えて

**Manade**

霧島豚のグリエ 生ハムと黒米

**Royale**

柑橘のヌガーグラッセ

**résonance**

食後の小菓子

¥11,000

---

**Amuse-bouche**

セルヴェル ド カニユ

**La petite mouche**

フレッシュベジタブルヴルーテ

**La Fleur de Maussane**

マグロのマリネ アスパラガスとアボカド

**Rêve d'Orient**

フランス産フォアグラ 苺とバルサミコ

**Arainne**

季節の魚料理 ブイヤベース

**Manade**

本日のメイン (国産牛)

**Petit dessert**

プティ・ブランマンジェ 生姜の香り

**Royale**

柑橘のヌガーグラッセ

**Mignardises**

食後の小菓子

表示価格は消費税込の金額となります 別途サービス料10%頂戴いたします