



Lunch

ランチメニュー 12:00~15:00(L.O.13:30)

Menu de saison

根セロリとトリュフのヴルーテ

甘海老のマリネとコンソメジュレ カリフラワークリーム

京鴨のロースト ザクロのジュ ラディッシュ

早生ミカンとホワイトショコラのヴァシュラン

¥3,800

Dégustation

根セロリとトリュフのヴルーテ

甘海老のマリネとコンソメジュレ カリフラワークリーム

帆立貝のポワレ 人参風味のアンディーブ

京鴨のロースト ザクロのジュ ラディッシュ

早生ミカンとホワイトショコラのヴァシュラン

食後の小菓子

¥5,800

食材によるアレルギーなどがございましたら予めサービススタッフへお申しつけください。

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



Dîner

ディナーメニュー 18:00~22:00(L.O.20:00)

Menu de saison

アミューズブーシュ

根セロリとトリュフのヴルーテ

甘海老のマリネとコンソメジュレ カリフラワークリーム

帆立貝のポワレ 人参風味のアンディープ

ブレス産仔鳩のグリエ ザクロのジュ ラディッシュ

早生ミカンとホワイトショコラのヴァシュラン

¥7,000

Dégustation

アミューズブーシュ

根セロリとトリュフのヴルーテ

甘海老のマリネとコンソメジュレ カリフラワークリーム

大根のカルパッチョとカネロニ キノコのピクルス

カマルグ風 ブイヤベース

ブレス産仔鳩のグリエ ザクロのジュ ラディッシュ

福岡県産 秋王のソルベ

早生ミカンとホワイトショコラのヴァシュラン

食後の小菓子

¥10,000

食材によるアレルギーなどがございましたら予めサービススタッフへお申しつけください。

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