

【季節の贅沢コース】

5,400円(税込5,940円)

Menu de Saison

平日ランチタイムは特別価格
5,000円(税込5,500円)となります。

〈アミューズ〉

トリュフとチーズの自家製サブレ

Homemade Truffle and Cheese Sable

〈前 菜〉

オーストラリア産「WAGYU」と季節野菜のガトー仕立て

Australian Wagyu Beef and Seasonal Vegetables Gâteau

〈パン〉

おかわり自由のバゲット

Baguette

〈スープ〉

本日のスープ

Today's soup

〈魚料理〉

本日鮮魚のパピヨット〜ブイヤベース仕立て〜

Papillotte with fresh fish of the day - bouillabaisse

〈肉料理〉

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ(ハーフサイズ)

Beef fillet and foie gras Rossini (half size)

〈デザート〉

アイスクリーム

Ice Cream

肉料理のロッシーニは
+1,500円(税込1650円)で
フルサイズに変更ができます。
For an additional ¥1,650-
(tax included), you can change
the meat dish to a full size.

【スペシャルティコース】

7,200円(税込7,920円)

Menu Dégustation

平日ランチタイムは特別価格
6,700円(税込7,370円)となります。

〈アミューズ〉

トリュフとチーズの自家製サブレ

Homemade Truffle and Cheese Sable

〈3種の冷前菜〉

雲丹・いくら・帆立・海老のオマールジュレ寄せ〜カリフラワーのムース

Lobster jus with sea urchin, salmon roe, scallop and shrimp - cauliflower mousse

トリュフ香るジャガイモのエスプーマ

Potato espuma with truffle flavor

冷製ローストビーフ

Cold Roast Beef

〈パン〉

おかわり自由のバゲット

Baguette

〈温前菜〉

キッシュ・ロレーヌ

Quiche Lorraine

〈魚介料理〉

オマール海老のロースト〜ソース・アメリケーヌ

Roasted Lobster - Sauce Americaine

〈肉料理〉

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ(ハーフサイズ)

Beef fillet and foie gras Rossini (half size)

〈デザート〉

季節のモンブラン

Seasonal Mont Blanc

肉料理のロッシーニは
+1,500円(税込1650円)で
フルサイズに変更ができます。
For an additional ¥1,650-
(tax included), you can change
the meat dish to a full size.

(食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。)

【コース料理をご注文のお客様は『飲み放題』をお選びいただけます。】

※飲み放題をご注文の場合はグループ皆様がコースと飲み放題の両方のご注文が必要です。

飲み放題プラン(1時間30分ラストオーダー) 2,500円(税込2,720円) 詳しくは従業員までお尋ねください。