

Course Lumière

アミューズ ブーシュ
Amuse Bouche

ズワイガニとハタのマリネ 黄柚子の香り
Crabe des neiges et mérrou marinés au yuzu jaun

ポターージュガルビュー 自家製生ハム添え
Potage Galveu avec jambon maison

真鱈のポワレ 牡蠣のソース
Cabillaud poché à la sauce aux huîtres

スペイン産雛鳥のファルシィ トリュフのジュ
Petits poulets espagnols au jus de truffe

ピスタチオとベリーのパシュラン
Bacherin aux pistaches et aux baies

お食後のお飲み物
Boissons après le diner

ミニャルディーズ
Mignardises.

¥14,520

Course Briller

アミューズ ブーシュ
Amuse Bouche

ズワイガニとハタのマリネ 黄柚子の香り
Crabe des neiges et mérrou marinés au yuzu jaune

ホタテ貝とオマール海老のグラティネ
Coquilles Saint-Jacques et homard gratinés

真鱈のポワレ 牡蠣のソース
abillaud poché à la sauce aux huîtres

スペイン産雛鳥のファルシィ トリュフのジュ
Petits poulets espagnols au jus de truffe

ピスタチオとベリーのパシュラン
Bacherin aux pistaches et aux baies

お食後のお飲み物
Boissons après le diner

ミニャルディーズ
Mignardises.

¥18,150

食材の入荷状況によって一部メニューが変更になる場合がございます。
上記料金は消費税・サービス料（10%）が含まれております。

Some menu items may change depending on the availability of ingredients.
The above prices include consumption tax and service charge (10%).