

LUNCH

Business Lunch

ロメインレタスと季節野菜のメランジェサラダ

スープ、デザート、コーヒー

¥1,800

あべ鶏腿肉のポワレ マスタードソース

スープ、デザート、コーヒー

¥2,000

オーストラリア産牛ロースのカツサンド

スープ、デザート、コーヒー

¥3,000

※天候・仕入れの状況により変更になる場合がございます。

料金には別途消費税、サービス料を頂戴いたします。

LUNCH

Cours de déjeuner de septembre

ヴォージュ産カイユのグリエ
セップ茸と共に

野菜のスープ
ペイザンヌ

黄ハタのグリエ
シトロネルの薫るソース・トマト

飛騨牛ロースのエスカロップ
牛頬肉のアッシ・パルマンティエ風

アシェット・デザート

コーヒー

¥ 8,000

※天候・仕入れの状況により変更になる場合がございます。

料金には別途消費税、サービス料を頂戴いたします。

DINNER

Cours de diner de septembre La Saison

カワハギのマリネ
キャヴィアと共に

ラングスティーヌのポワレ
里芋のニョッキ

シャラン産鴨胸肉の炭焼き
バルサミコ風味

松茸のコンソメ
すだち添え

舌平目のヴィエノワーズ
香草の薫るソース・ヴァン・ブラン

飛騨牛ロースのグリエ
ジュ・ド・セップ

デザート・ワゴン

コーヒー

¥ 15,000

※天候・仕入れの状況により変更になる場合がございます。

料金には別途消費税、サービス料を頂戴いたします。

DINNER

Menu de Bourgogne

キャヴィア・オシエトラ
ウフ・モレのナージュクリーム

フォワグラのポワレ
フィグとパン・デピス

真螺貝のエマンセ
ブル・ブルギニョン

ヨーロッパ・オマール・ブルーとクネル
ビスクの薫りで

かさごの炭焼き
ソース・ヴァンルージュ

飛騨牛フィレ肉と松茸のフリット
マスタード仕立て

デザート・ワゴン

コーヒー

¥20,000

※天候・仕入れの状況により変更になる場合がございます。

料金には別途消費税、サービス料を頂戴いたします。

DINNER

Cours de diner de septembre Gourmandies

オシェトラ・キャヴィア 20g
ヨーロピアン・オマール・ブルー

ランド産フォワグラのポワレ
黒トリュフの薫り

黒鮑のステーキと
松茸の炭焼き

のどぐろのア・ラ・ヴァプール
ヴェルモット風味

飛騨牛 A5 フィレ肉
ソース・ペリゲー

デザート・ワゴン

コーヒー

¥ 25,000

*こちらのメニューは【要予約】となります

※天候・仕入れの状況により変更になる場合がございます。

料金には別途消費税、サービス料を頂戴いたします。