



税込 (税・サ込)

Menu Marché ¥10,000(11,000)

Amuse-bouche

アミューズブーシュ

Soupe d'oignons nouveaux

新玉ねぎのスープ

Terrine de ris de veau et crevette

リードヴォーのテリーヌ 小海老を添えて

Saumon fumé mi-cuit "Stella Maris"

軽くスモークしたサーモンミーキュイ ステラマリス風

Joue de boeuf mijotée au vin rouge, matignon de légumes

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 色鮮やかなお野菜をまとわせて

ou または

Carré d'agneau rôti en persillade

仔羊のロースト 香草のペルシヤード仕立て

Terrine d'agrumes, sauce verveine au genévrier

柑橘類のテリーヌ ヴェルベーンのソース ジンを香らせて

Café biologique et mignardises

オーガニックコーヒーと小菓子



税込 (税・サ込)

Menu Dégustation ¥15,000(16,500)

Amuse-bouche

アミューズブーシュ

Soupe de petits pois à l'estragon

グリーンピースのスープ エストラゴンの香り

Carpaccio de chevreau

仔ヤギのカルパッチョ

Asperges blanches, sauce mousseline

フランス産ホワイトアスパラガス ソースムースリーヌ

Filet de daurade grillé, sauce marinière de coquillages

桜鯛のグリユ ソースマリニエール 季節の貝類と共に

Pièce de bœuf grillée, sauce au vin rouge

和牛ランプのグリユ 赤ワインソース

ou または

Viande du jour

本日のお肉料理

ou または

Pigeon de Bresse rôti avec légumes printaniers (pour 2 personnes)

ブレス産鳩のロティ 春野菜を添えて (お二人様)

Avant-dessert

アヴァンデセール

Tarte au citron, glace à l'huile d'olive

甘酸っぱいレモントルト オリーブオイルのアイスクリーム

Café biologique et mignardises

オーガニックコーヒーと小菓子



Vin Dégustation ¥10,000(11,000)〜

お料理に合わせたシェフソムリエセレクトのワインコース

La sélection du sommelier pour un accord parfait avec les mets.

税込 (税・サ込)

Grand Menu Tateru Yoshino ¥21,000(23,100)

Menu proposé par le chef.

Grâce aux ingrédients sélectionnés,

retrouvez la sensibilité et la création du chef yoshino

à travers son approche des saisons.

シェフおまかせメニューでございます

吟味された食材にシェフ吉野が注ぐ

感覚と創造性をご堪能ください



Vin Dégustation ¥15,000(16,500)~

お料理に合わせたシェフソムリエセレクトのワインコース

La sélection du sommelier pour un accord parfait avec les mets.