

税込 (税・サ込)

Menu Dégustation ¥13,000(14,300)

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

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

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

桜鯛のグリエ 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

和牛ランプのグリエ 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

甘酸っぱいレモンタルト 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 ¥9,000(9,900)~

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)
Menu Confection ¥5,000(5,500)

Amuse-bouche
アマユーズプーシュ

税込 (税・サ込)
Menu Emotion ¥8,000(8,800)

Amuse-bouche
アマユーズプーシュ

Choisissez vos plats préférés dans la partie gauche de la carte.

お好みのお料理、デザートを下記のメニューからお選びください

Soupe de saison en supplément + 1.080 yen (à commander)

季節のスープを追加 (注文) いただけます + 1.080 円

Entrée
前菜

Entrée
前菜

Plat Principal
メインディッシュ

Poisson
お魚料理

Dessert
デザート

Viande
お肉料理

Dessert
デザート

Café biologique et mignardises
オーガニックコーヒーと小菓子

Les Entrées 前菜

Asperges blanches, sauce mousseline

ホワイトアスパラガス ソースムースリーヌ

Noix de Saint-Jacques marinées, légumes à la grecque

活ホタテ貝のマリネ 野菜のグレックと共に

Assiette de légumes, façon jardin de MONET

季節の野菜 モネの庭園をイメージして

Risotto aux asperges vertes et poêlé de ris de veau

グリーンアスパラガスのリゾット リードヴォーのポワレ添え

Les Poissons お魚料理

Poisson du jour

市場からの鮮魚料理

Filet de bar grillé, sauce marinière de coquillages

平ズキのグリエ ソースマリニエール

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

Les Viandes お肉料理

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わらせて

Pièce de bœuf grillée avec son jus (plus ¥1,080)

和牛ランプのグリエ そのジュと共に

Tête de cochon, sauce tortue

テート ドゥ コシヨン ソーストルテュ

Carré d'agneau rôti en persillade

仔羊のロースト ペルシヤード仕立て

Desserts デセール

Soufflé au caramel, glace à la banane

キャラメルのスフレ バナナのアイスクリーム

Terrine d'agrumes, sauce verveine au genièvre

柑橘類のテリーヌ ヴェルバーヌのソース ジンを香らせて