

La Saison

- ラセゾン - 9皿

Fromage Burrata et Fraise

ブッラータチーズと苺 - 万華鏡

Radis

ラディッシュ - 花

Saumon et Chou

サーモンと春キャベツ - ドレスアップ

Foie gras

フォアグラ - オブジェ

Poisson

海の幸 - 島

お好きな主菜をお選びいただけます。

Entrecôte ou Joue de Bœuf ou Canard

黒毛和牛のサーロイン - 津々浦々

牛ホホ肉と赤ワイン - 伝統

シャラン鴨の胸肉 - 才色兼備

Raisin et Barsamique

葡萄とバルサミコ - カクテル

Sakura et Citron

桜とレモン - 開花

Mignardises

焼菓子 - ゆりかご

¥5,800 (税込 ¥6,380)

コース"La Saison"に合わせたペアリングコース ワイン5種 追加料金¥4,500(税込¥4,950)

Le Roi

- ルロワ - 10皿

Fromage Burrata et Fraise

ブッラータチーズと苺 - 万華鏡

Radis

ラディッシュ - 花

Caviar et Asperge blanche

キャビアと白アスパラガス - 深海

St-jacques et Pétaite japonais

帆立貝とフキノトウ - 息吹

Foie gras et Betterave

フォアグラとビーツ - 深紅

Homard et Yuzu

オマール海老と柚子 - 荒波

お好きな主菜をお選びいただけます。

Entrecôte ou Filet de Bœuf ou Pigeonneau

黒毛和牛のサーロイン - 津々浦々

黒毛和牛のフィレ - 威風堂々

仔鳩の胸肉と腿肉 - 美食の象徴

Raisin et Barsamique

葡萄とバルサミコ - カクテル

Sakura et Citron

桜とレモン - 開花

Mignardises

焼菓子 - ゆりかご

¥10,000 (税込 ¥11,000)

コース"Le Roi"に合わせたペアリングコース ワイン6種 追加料金¥5,800(税込¥6,380)

別途、サービス料 10% 頂戴致します。