

---

*Menu* : 2025年3～4月メニュー

---

(4月の中旬でメニュー内容を変更する予定です。)

*MENU*  
*SAISON*

プティポワ 甘海老 新玉葱のアイス

イカ墨のラビオリ 春野菜 チョリソー

フォアグラ 穴子 実山椒

春キャベツ 白身魚 プロヴァンス香るシャンパーニュ

筍のフラン カブの餡

鴨のロースト プランタニエール ソーストリュフ

又は

パンタードのバロティーヌ カスレのクロメスキ

抹茶 苺 - エーベルランのオマージュ

コーヒー 紅茶 ハーブティ

小菓子

13,500円 (税込)

---

*Menu* : 2025年3～4月メニュー

---

(4月の中旬でメニュー内容を変更する予定です。)

*MENU*  
*SPECIALITE DU CHEF*

プティポワ 甘海老 新玉葱のアイス

イカ墨のラビオリ 春野菜 チョリソー

フォアグラ 穴子 実山椒

春キャベツ 白身魚 プロヴァンス香るシャンパーニュ

伊勢海老のシヴェ

岩手一関産 鴨 フォアグラ シャンピニヨンのパイ包み焼き ソーストリュフ  
又は

黒毛和牛サーロインの薫スモーク ソースポワブラード

抹茶 苺 - エーベルランのオマージュ

コーヒー 紅茶 ハーブティ

小菓子

18,000円 (税込)

(お二人様からお願い致します)

---

*Menu* : 2025年3～4月メニュー

---

(4月の中旬でメニュー内容を変更する予定です。)

*MENU*  
*CAVIAR*

プティポワ 甘海老 新玉葱のアイス

キャヴィア 30g サワークリームとそば粉のブリニ添え

伊勢海老のシヴェ

鴨のロティとフォアグラのソテー ソーストリュフ

抹茶 苺 - エーベルランのオマージュ

コーヒー 紅茶 ハーブティ

小菓子

22,000 円 (税込)

(お二人様からお願い致します)

※上記金額は税金込の金額です。

ディナータイムはサービス料 10%を頂戴しております