
Lunch Menu : 平日ランチメニュー

Menu déjeuner A

7,800 円

アミューズ、前菜 1、前菜 2、魚料理、メインディッシュ (2 種類からチョイス)、
デザート、コーヒー、紅茶、又はハーブティ、プティフル

Menu déjeuner B

10,500 円

アミューズ、前菜 1、前菜 2、魚料理、メインディッシュ (以下からお選び下さい)
・黒毛和牛サーロインのグリエ ソースポワブラード
・白身魚ムースとオマール海老のパイ包み焼きソースビスク (+¥1,500 でオマール添え)
・鴨のローストとフォアグラのソテー ソーストリュフ (+¥1,500)、デザート、
コーヒー、紅茶、又はハーブティ、プティフル

Menu déjeuner Artisan- アルティザン

15,000 円

**【厳選した食材を技術と経験を以て仕立て上げるオートクチュールコースで
記憶に残る時間をお作り出来たらとご用意したメニューとなります。】**

アミューズ、前菜、フォアグラを使った前菜、伊勢海老を使った魚介料理、
メインディッシュ (以下からお選び下さい)
・黒毛和牛サーロインのグリエ ソースポワブラード
・白身魚ムースとオマール海老のパイ包み焼きソースビスク (+¥1,500 でオマール添え)
・岩手県一関産 鴨とフォアグラ トリュフのパイ包み焼き
ソーストリュフ (1 名様につき+ ¥1,500/2 名様から)
・黒毛和牛サーロインの薫スモーク
ソースポワブラード (1 名様につき +1,500/12 名様から)、
デザート、
コーヒー、紅茶、又はハーブティ、プティフル

※ランチタイム：サービス料を 10% 頂いております。

Lunch Menu : 土・日・祝日ランチメニュー

Menu déjeuner A

8,200 円

アミューズ、前菜 1、前菜 2、魚料理、メインディッシュ (2 種類からチョイス)、
デザート、コーヒー、紅茶、又はハーブティ、プティフル

Menu déjeuner B

11,000 円

アミューズ、前菜 1、前菜 2、魚料理、メインディッシュ (以下からお選び下さい)
・黒毛和牛サーロインのグリエ ソースポワブラード
・白身魚ムースとオマール海老のパイ包み焼きソースビスク (+¥1,500 でオマール添え)
・鴨のローストとフォアグラのソテー ソーストリュフ (+¥1,500)、デザート、
コーヒー、紅茶、又はハーブティ、プティフル

Menu déjeuner
Artisan- アルティザン

16,000 円

**【厳選した食材を技術と経験を以て仕立て上げるオートクチュールコースで
記憶に残る時間をお作り出来たらとご用意したメニューとなります。】**

アミューズ、前菜、フォアグラを使った前菜、伊勢海老を使った魚介料理、
メインディッシュ (以下からお選び下さい)
・黒毛和牛サーロインのグリエ ソースポワブラード
・白身魚ムースとオマール海老のパイ包み焼きソースビスク (+¥1,500 でオマール添え)
・岩手県一関産 鴨とフォアグラ トリュフのパイ包み焼き
ソーストリュフ (1 名様につき+ ¥1,500/2 名様から)
・黒毛和牛サーロインの薫スモーク
ソースポワブラード (1 名様につき +1,500/12 名様から)、
デザート、
コーヒー、紅茶、又はハーブティ、プティフル

※ランチタイム：サービス料を 10% 頂いております。

Dinner Menu : ディナーメニュー

MENU SAISON メニュー セゾン

14,500 円

～トータルバランスを追求したメニュー～

アミューズ、前菜 1、前菜 2、魚料理、
軽やかなスープ、メインディッシュ (2 種類からチョイス)、デザート
コーヒー、紅茶、又はハーブティ、プティフル

MENU CHEF'S SPECIALITE メニュー シェフズ スペシャルite

19,500 円

～厳選した食材を培った技術と経験を以て仕立て上げるトラディショナルコース～

アミューズ、前菜 1、前菜 2、魚料理、
魚介料理、メインディッシュ (2 種類からチョイス)、デザート
コーヒー、紅茶、又はハーブティ、プティフル

MENU CAVIAR メニューキャヴィア

25,000 円

～キャヴィア、伊勢海老、フォアグラ、
素材の価値を存分に堪能出来るオートクチュールコース～

アミューズ
キャヴィア 30g サワークリームとそば粉のブリニ添え
【specialite】 オマール海老のコンソメジュレと
カリフラワーのヴルーテ ウニと温泉卵 キャヴィア添え
伊勢海老のシヴェ
鴨のローストとフォアグラのソテートリュフソース
デザート
コーヒー、紅茶、又はハーブティ、プティフル

※ディナータイム：サービス料を 10% 頂いております。
※その他食後酒、ノン アルコールドリンク等もご用意しております。