

2025年6月～8月 夏メニュー

13,000 円コース（税サ込 ¥15,730）

Premier

魚介の菜園仕立て ソースロメスコ

Soup

雲丹のフラン 玉葱のブルーテ ポワロネギのエキューム

Pain

パン

Poisson

甘鯛の鱗焼きとオマール海老のポワレ ブイヤベースソース

Viande

国産牛フィレ肉のグリエ ソースペリグー

Riz

鯛茶漬け

Desert

エッグショコラ

コーヒー

