



アラカルトメニュー

《Entrees 前菜》

季節のクリームスープ	¥800
サクラマスのマリネ ミモザ トマトのコンディモン	¥1,800
帆立貝と春野菜のカクテル 新玉葱のシフォン	¥2,800
パテ・クルート (ハーフ)	¥2,000
モリーユ茸とアスパラガスのフリカッセ 温度卵と生ハムを添えて	¥2,600
パテ・クルート	¥3,600



《Desserts デザート》

アイスクリーム・シャーベット	¥600
クレームキャラメル “高砂の夕日”	¥600
キャラメルショコラ ミルクのエスプーマ	¥1,200
いちごのミルフィーユ	¥1,400
テリーヌショコラ 甘酸っぱいベリーのコンポート エスプレッソソース	¥1,600

《Plats メイン》

桜鯛のヴァプール アーティチョーク バリグール風	¥2,100
メバルのポワレとホワイトアスパラガス サフラン風味のジュ	¥2,600
蛤 黒豚 筍のブレゼ	¥2,800
仔牛ロースパネ 春野菜のサラダ	¥3,800
オーストラリア産仔羊の T ボーンステーキ ミントのジュ	¥4,300
国産牛ロースの炭火焼き 赤ワインソース	¥4,300

《Pain パン》

フランス産小麦・塩を使ったリュスティックと 甘さを抑えたブリオッシュ	¥450
---------------------------------------	------

※写真はイメージです。季節や食材により内容・見た目が変わる場合があります。
 ※表記料金には税金・サービス料が含まれております。
 ※食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください。
 ※メニュー内容は食材の入荷状況により変更させていただく場合がございます。