

LIGHT COURSE

3,500

前菜盛り合わせ
Assorted appetizer

パン
Bread

メインディッシュ (下記より1品)
Main Dish (Please choose one from the list below)

本日のパスタ
1.Today's pasta

※食物アレルギー物質については係の者にお尋ねください
※Please advise the staff of any allergies or dietary restrictions.

or

豚足のガレット、ラビゴットソース
2.Pig's trotter galette with ravigotte sauce

デザート
～パティシエ特製デザートのカゴサービス～
Dessert ~Trolley service~

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

【卵・乳・小麦・くるみ】
【Egg・Dairy・Wheat・Walnut】

STANDARD COURSE

4,800

前菜盛り合わせ
Assorted appetizer

パン
Bread

イトヨリのグラチネ 甲殻類ソース
Gratinees of golden threadfin bream
with crustacean sauce

※お魚料理は本日のパスタにも変更いただけます
※Fish dish can be changed to today's pasta

牛ほほ肉のビール煮込み ポテトとハーブバター
Beer-braised beef cheek, Potatoes and Herb Butter

デザート
～パティシエ特製デザートのカゴサービス～
Dessert ~Trolley service~

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

【卵・乳・小麦・くるみ・えび】
【Egg・Dairy・Wheat・Walnut・Shrimp】

PREMIUM COURSE

6,800

(PAIRING +5,000)

サーモントラウトのタルティーヌ、サワークリームオニオン
Tartine of salmon trout with sour cream onions

生ハムと野菜のガルビュール
Cured Ham and Vegetable Garbure

ホタテと真鯛のカルパッチョ、カブ、カリフラワー、ジュダシード
Scallop and sea bream carpaccio, turnip,
cauliflower and judasheed

パン
Bread

カサゴのバブール、
エビと白菜のファルシ、サフランソース
Steamed of scorpion fish,
shrimp and Chinese cabbage falsies, saffron sauce

合鴨ローストとコンフィ、ソースマデラ
ジャガイモのエクラゼ、長ネギのロースト
Roasted Duck and Confit, Sauce Madera
Eclazé potatoes, roasted leeks
※九州産和牛サーロインにもご変更いただけます (+1,800円)

デザート
～パティシエ特製デザートのカゴサービス～
Dessert ~Trolley service~

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

【卵・乳・小麦・くるみ・えび】
【Egg・Dairy・Wheat・Walnut・Shrimp】



食物アレルギー物質につきましては、特定原材料8品目
(えび・かに・たまご・乳・小麦・そば・落花生・くるみ)について表示しています。
その他ご不明な点につきましては係の者にお尋ねください。
未成年者およびお車を運転される方の飲酒を固く禁じさせていただきます。
仕入れの都合により、内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。
当店ではお米は全て国産米を使用しております。
※サービス料10%および消費税を含みます。

As for the food allergy , the 8 specific ingredients
(shrimp , crab , egg , dairy , wheat , buckwheat , peanut , walnut)are shown.
Please advise the staff of any allergies or dietary restrictions.
We strictly prohibit underage drinking , as well as driving under the influence of alcohol.
The content of the menu and ingredients are subject to change due to the availability in the market.
We use 100% domestic rice in this restaurant.
※Include 10% service charge and consumption tax.

LIGHT COURSE

3,500

前菜盛り合わせ
Assorted appetizer

パン
Bread

メインディッシュ (下記より1品)
Main Dish (Please choose one from the list below)

本日のパスタ
1.Today's pasta

※食物アレルギー物質については係の者にお尋ねください
※Please advise the staff of any allergies or dietary restrictions.

or

豚足のガレット、ラビゴットソース
2.Pig's trotter galette with ravigotte sauce

デザート
～パティシエ特製デザートのカゴサービス～
Dessert ~Trolley service~

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

【卵・乳・小麦・くるみ】
【Egg・Dairy・Wheat・Walnut】

STANDARD COURSE

4,800

前菜盛り合わせ
Assorted appetizer

パン
Bread

イトヨリのグラチネ 甲殻類ソース
Gratinees of golden threadfin bream
with crustacean sauce

※お魚料理は本日のパスタにも変更いただけます
※Fish dish can be changed to today's pasta

牛ほほ肉のビール煮込み ポテトとハーブバター
Beer-braised beef cheek, Potatoes and Herb Butter

デザート
～パティシエ特製デザートのカゴサービス～
Dessert ~Trolley service~

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

【卵・乳・小麦・くるみ・えび】
【Egg・Dairy・Wheat・Walnut・Shrimp】

PREMIUM COURSE

6,800

(PAIRING +5,000)

サーモントラウトのタルティーヌ、サワークリームオニオン
Tartine of salmon trout with sour cream onions

生ハムと野菜のガルビュール
Cured Ham and Vegetable Garbure

ホタテと真鯛のカルパッチョ、カブ、カリフラワー、ジュダシード
Scallop and sea bream carpaccio, turnip,
cauliflower and judasheed

パン
Bread

カサゴのバブール、
エビと白菜のファルシ、サフランソース
Steamed of scorpion fish,
shrimp and Chinese cabbage falsies, saffron sauce

合鴨ローストとコンフィ、ソースマデラ
ジャガイモのエクラゼ、長ネギのロースト
Roasted Duck and Confit, Sauce Madera
Eclazé potatoes, roasted leeks
※九州産和牛サーロインにもご変更いただけます (+1,800円)

デザート
～パティシエ特製デザートのカゴサービス～
Dessert ~Trolley service~

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

【卵・乳・小麦・くるみ・えび】
【Egg・Dairy・Wheat・Walnut・Shrimp】



食物アレルギー物質につきましては、特定原材料8品目
(えび・かに・たまご・乳・小麦・そば・落花生・くるみ)について表示しています。
その他ご不明な点につきましては係の者にお尋ねください。
未成年者およびお車を運転される方の飲酒を固く禁じさせていただきます。
仕入れの都合により、内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。
当店ではお米は全て国産米を使用しております。
※サービス料10%および消費税を含みます。

As for the food allergy , the 8 specific ingredients
(shrimp , crab , egg , dairy , wheat , buckwheat , peanut , walnut)are shown.
Please advise the staff of any allergies or dietary restrictions.
We strictly prohibit underage drinking , as well as driving under the influence of alcohol.
The content of the menu and ingredients are subject to change due to the availability in the market.
We use 100% domestic rice in this restaurant.
※Include 10% service charge and consumption tax.