

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
Today's pasta

※食物アレルギー物質についてはスタッフに
お尋ねください。

◎シューファルシ、デミグラスソース、サワークリーム
Chou farci, Demiglace sauce, Sour cream

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



Standard Course

¥4,800

前菜盛り合わせ
Assorted appetizer

パン
Bread

◎イトヨリ、春野菜のナージュ仕立て
Golden threadfin bream, Spring vegetables in nages

※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

ビーフステーキ、マカロニグラタン、ふきのとう味噌
Beef steak, Macaroni gratin, Japanese butterbur miso

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



Premium Course

¥6,800
(PAIRING +4500)

大根、押花、ホタテ貝のムース
Japanese radish, Pressed flower, Scallop mousse

クレープタコス、ボタン海老、桜海老、ネギ
Crepe tacos, Spot shrimp, Sakura shrimp, Green onion

パン
Bread

みらいサーモンのコンフィ、
春のお野菜、卵のソース
“Mirai salmon” confit, Spring vegetables, Egg sauce

鱈のロースト 山菜のソース
春キャベツ、トマトコンサントレ
Roasted Spanish mackerel, Wild vegetable sauce
Spring cabbage, Tomato paste

糸島豚のローストとブレゼ、
ジャガイモのミルフィーユ、いろいろな豆、
エシャロットのピュレ
Roasted Itoshima pork and braised
Potato mille-feuille, Beans, Puree of shallot

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



食物アレルギー物質については係員にお尋ねください。
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。

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.

※サービス料10%および消費税を含みます
Includes 10% service charge and consumption tax.