

2025 1 月 9 日~2025 2 月 28 日 季節限定ランチ “hiver” ¥7000

Fran de oursin avec chou-fleur a la ensemble
生雲丹のフランとカリフラワーのアンサンブル

Crabe pinne mactre de marine et velouté
gelée de consommé au crustacé avec cavier et mirepoix de condiment
柑橘類でマリネした本ズワイ蟹 平貝 北寄貝のマリネとブルーテ
クリュスタッセのコンソメジュレ キャビアと香味野菜のアクセント

Foie gras de poele et flan sauce vin de porto
フォアグラのポワレとフラン ポルトワインソース

Soupe du jour
本日のスープ

Filet de boeuf au roti avec echalotte de compote sauce vin de madère
厳選牛フィレ肉のローストとエシャロットのコンポート マデラワインソース

Pain
パン

Chariot dessert
ワゴンデザート

Café
カフェ

2025 1 月 9 日~2025 2 月 28 日 季節限定ランチ “hiver” premium ¥8500

Fran de oursin avec chou-fleur a la ensemble
生雲丹のフランとカリフラワーのアンサンブル

Crabe pinne mactre de marine et velouté
gelée de consommé au crustacé avec cavier et mirepoix de condiment
柑橘類でマリネした本ズワイ蟹 平貝 北寄貝のマリネとブルーテ
クリュスタッセのコンソメジュレ キャビアと香味野菜のアクセント

Foie gras de poele et flan sauce vin de porto
フォアグラのポワレとフラン ポルトワインソース

Rouge et crevette a la bouillabaisse parfum de pastis avec confit de fenouil
八幡浜直送糸縷鯛 天使の海老のパスティス香るブイヤベースソース
フヌイユのコンフィと共に

Filet de boeuf au roti avec echalotte de compote sauce vin de madère
厳選牛フィレ肉のローストとエシャロットのコンポート マデラワインソース

Pain

パン

Chariot dessert

ワゴンデザート

Café

カフェ