

2025 1 月 9 日~2025 2 月 28 日季節限定ディナー “hiver” ¥11000

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

Entrecote de boeuf au roti avec echalotte de compote sauce vin de madère
国産牛ロース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

Dessert
デザート

Café
カフェ

2025 1 月 9 日~2025 2 月 28 日 季節限定ディナー “hiver” premium ¥13000

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

Poisson et crevette et st-jacques sauce bouillabaisse parfum de pastis avec confit de fenouil
八幡浜直送鮮魚 天使の海老 帆立貝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

Entrecote de boeuf au roti avec echalotte de compote sauce vin de madère
国産牛ロース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

Dessert

デザート

Café

カフェ