

6/1~8/31限定

Dinner Menu

季節の食材を贅沢に使用した、期間限定の特別コースをご用意いたしました。
初夏の香りと旬の味覚を是非お楽しみください。

Parfums d'Été

¥10,000

乾杯グラススパークリングワイン付き

ムール貝と夏野菜のカッペリーニレモン香るアボカドのパルフェを添えて

天使のエビと本ズワイガニのマリネとムースリーヌの
ガトー仕立て キャビア添え
パプリカのクーリとフレッシュマトヴィネグレット
バジルとヨーグルトのアイスと共に

フォアグラのポワレとフラン トリュフ添え
爽やかな無花果のコンポートとポルトワインソース

本日のスープ

厳選牛フィレ肉のパネとラタトゥイユ
フレッシュエストラゴン香るジュのソース

パン

ワゴンデザート

コーヒー



Vert Verre

¥12,000

乾杯グラススパークリングワイン付き

ムール貝と夏野菜のカッペリーニレモン香るアボカドのパルフェを添えて

天使のエビと本ズワイガニのマリネとムースリーヌの
ガトー仕立て キャビア添え
パプリカのクーリとフレッシュマトヴィネグレット
バジルとヨーグルトのアイスと共に

八幡浜直送スズキのプロヴァンス風 ソース ショロン
ロメインレタスのポワレとベーコンとパルメザンチーズのクリスティアン

厳選牛フィレ肉のパネとラタトゥイユ
フレッシュエストラゴン香るジュのソース

パン

ワゴンデザート

コーヒー



Soleil Vert

¥13,000

乾杯グラススパークリングワイン付き

ムール貝と夏野菜のカッペリーニレモン香るアボカドのパルフェを添えて

天使のエビと本ズワイガニのマリネとムースリーヌの
ガトー仕立て キャビア添え
パプリカのクーリとフレッシュマトヴィネグレット
バジルとヨーグルトのアイスと共に

フォアグラのポワレとフラン トリュフ添え
爽やかな無花果のコンポートとポルトワインソース

八幡浜直送スズキのプロヴァンス風 ソース ショロン
ロメインレタスのポワレとベーコンとパルメザンチーズのクリスティアン

厳選牛フィレ肉のパネとラタトゥイユ
フレッシュエストラゴン香るジュのソース

パン

ワゴンデザート

コーヒー

Harmonie
agréable