

Diner

— Menu de Plaisir 〈プレジール〉 —

Amuse

本日のスペシャルアミューズ

Hors d'oeuvre

旬の魚介を使った冷製オードブル

Hors d'oeuvre

フォアグラを使用した温製オードブル

Poisson

シェフ自慢の目利きで選んだ鮮魚を使用した魚料理

Granite

お口直しのグラニテ

Viande

国産牛ロース肉のグリエ 本日のシェフおすすめソースで

Dessert

Reveパティシエから甘い贈り物

パン

8,800 yen

※上記は消費税を含んだ金額になります
別途10%のサービス料を頂戴します

Diner

— Menu de Grandjour 〈グランジュール〉 —

Amuse

本日のスペシャルアミューズ

Hors d'oeuvre

旬の魚介を使った冷製オードブル

Hors d'oeuvre

フォアグラを使用した温製オードブル

Soupe

旬のフルーツか野菜を使ったクリームスープ

Poisson

シェフ自慢の目利きで選んだ鮮魚を使用した魚料理

Granite

お口直しのグラニテ

Viande

国産牛フィレ肉のグリエ シェフの本日おすすめソースで

Dessert

Reveパティシエから甘い贈り物

パン

13,200 *yen*

※上記は消費税を含んだ金額になります
別途10%のサービス料を頂戴します