

DINNER

Aコース (全5品)

3,000

前 菜

スープ

メイン

1品お選びください

POISSON

本日のお魚料理

店内黒板をご覧ください

or

オマール海老のシェリーロースト

+1,200

蒸し野菜のナージュ

or

VIANDE

A5黒毛和牛

ブルゴーニュ風 赤ワイン煮

or

A5黒毛和牛ステーキ

特製ジュのソース

+1,200

天然酵母パン

食後のカフェ

デザート

ご希望の方は店内黒板をご覧ください

Bコース (全7品)

5,000

前 菜

スープ

お魚料理

POISSON

MAIN LIST よりお選びください

お肉料理

VIANDE

MAIN LIST よりお選びください

デザート

店内黒板よりお選びください

天然酵母パン

食後のカフェ

DINNER

Cコース (全 10 品)
7,500

乾杯酒

アミューズ

前菜

温前菜

スープ

お魚料理

POISSON

MAIN LIST よりお選びください

お肉料理

VIANDE

MAIN LIST よりお選びください

デザート

店内黒板よりお選びください

天然酵母パン

食後のカフェ

MAIN LIST

お魚料理

Today's fish special

本日のお魚料理
(店内黒板をご覧ください)

Roasted robster with steamed veges

オマール海老のシェリーロースト 蒸し野菜のナージュ
(+1,200)

お肉料理

Braised wagyu beef with red wine

A5 黒毛和牛ブルゴーニュ風 赤ワイン煮

Grilled tasmanian lamb with cocktail souce

タスマニア仔羊のロティ ビオワインのソース

Poiret canal with blackcurant souce

フランス産鴨のポワレ

Grilled beef steak(Mable8-10)

A5 黒毛和牛ステーキ 特製ジュのソース
(+1,200)

店内メニューは全て税込みとなります。