

menu du jour

料理の内容は一例です。

燻製にしたサーモンの低温調理
“根菜のエチューベと共に”

穴子のポアレと雪の下牛蒡の赤ワイン煮
“バルサミコソース”

天然真鯛と浅利の軽い煮込み
“マルセイユ風”

国産牛 ほほ肉の煮込み
“バルサミコ酢とマデイラ酒の煮込み”

お好みのデザート 又は チーズ

食後のお飲み物

自家製のパン

¥ 6,300 (御一人様)

この他、厳選素材をお好みに合わせてお作りするスペシャルコース

¥ 10,000(御一人様)

も御座います。

その日のシェフのおすすめをご用意させていただきます。
アレルギー、苦手な食材が御座いましたらお申しつけ下さい。