

## Lunch (★印はチョイスメニューの一部です。)

---

### Ma Chéri マ・シェリ

---

カンパチのマリネ ミモレットチーズを散らして サラダ仕立て

ムール貝とアンチョビのバジル風味ヌイユ

人参の小さな冷製クリームスープ

スペイン産イベリコ豚トントロのグリエ 焼き野菜添え 赤ワインソース

シェフパティシエのスペシャルデザート

コーヒー・小菓子・パン

---

1名様 ¥3,234

### Menu Sante ムニュー サンテ

★印はチョイスメニューの一部です。

---

アミューズ ブーシュ

スズキマリネとビワのコンポートのサラダ仕立て ミント香るソースと共に

お野菜のブイヨンスープ ノルマンディー風

★ オーストラリア産アンガス牛もも肉の網焼き 焼き野菜添え 赤ワインソース

シェフパティシエのスペシャルデザート

コーヒー・小菓子・パン

---

1名様 ¥4,043

メニュー内容は、天候やその他の事情により変更する場合がございます。  
予め、ご了承くださいませようお願い申し上げます。  
料金には税金・サービス料(10%)が含まれております。  
特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

## 初夏の装いランチ

アミューズ ブーシュ

オードブル盛り合わせ 初夏の訪れパレット仕立て

人参の冷製クリームスープ

( )の中から好きな1品をお選びください

カレイのグリエ トリュフ風味ジャガイモのエクラゼ添え

または

旬魚のポワレ 鮎のエグイエット添え 西洋ワサビ風味

または

北海道産仔羊ソテーと自家製仔羊ソーセージ ナバラン仕立て

または

フランス・シャラン産鴨胸肉ロティ ブルーベリー風味フォン・ド・カナール

または

黒毛和牛バラ肉の赤ワイン煮込み 季節の温野菜を添えて

または

国産牛フィレ肉のポワレ 温野菜添え 自家製ベーコンとトマトのジュ

シェフパティシエのスペシャルデザート

コーヒー・小菓子・パン

1名様 ¥5,198

Déjeuner

デジュネ

★印はチョイスメニューの一部です。

アミューズ ブーシュ

オードブル盛り合わせ 初夏の訪れパレット仕立て

人参の冷製クリームスープ

★カレイのグリエ トリュフ風味ジャガイモのエクラゼ添え

★フランス・シャラン産鴨胸肉ロティ ブルーベリー風味フォン・ド・カナール

シェフパティシエのスペシャルデザート

コーヒー・小菓子・パン

1名様 ¥7,508

メニュー内容は、天候やその他の事情により変更する場合がございます。

予め、ご了承くださいませようお願い申し上げます。

料金には税金・サービス料(10%)が含まれております。

特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

# Dinner

Petit Marché  
プティ マルシェ



アミューズブーシュ

オードブル盛り合わせ 初夏の訪れパレット仕立て

グリーンアスパラガスの冷たいヴルーテ

( )の中からお好きな1品をお選びください

本日の旬魚のポワレ アーティチョークのバリゲール風  
または

鮑と山女魚のグリユ 玉葱とケイパーのジュと共に  
または

スペイン産乳飲み仔豚骨付き背肉ロースト ジュニパーベリー風味ジュ  
または

北海道産仔羊ソテーと自家製仔羊ソーセージ ナバラン仕立て  
または

国産牛ロース肉のポワレ 温野菜添え 自家製ベーコンとトマトのジュ

シェフパティシエのスペシャルデザート

コーヒー・小菓子・パン

1名様 ¥6,930

メニュー内容は、天候やその他の事情により変更する場合がございます。  
予め、ご了承くださいませようお願い申し上げます。  
料金には税金・サービス料(10%)が含まれております。  
特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

Marché  
マルシェ

アミューズブーシュ

★カンパチの炙り カルパッチョ仕立て カラスミとミモレットチーズを散らして

★本日の旬魚のポワレ アーティチョークのバリグール風

★フランス・シャラン産鴨胸肉ロティ ブルーベリー風味フォン・ド・カナール

シェフパティシエのスペシャルデザート

コーヒー・小菓子・パン

1名様 ¥9,240

初夏の装いディナー

アミューズ ブーシュ

海老・ムール貝・お野菜の三角テリーヌ 倉橋産高本農園のフルーツトマト添え

カンパチの炙り カルパッチョ仕立て カラスミとミモレットチーズを散らして

( )の中からお好きな1品をお選びください

本日の旬魚のポワレ アーティチョークのバリグール風  
または  
鮑と山女魚のグリエ 玉葱とケイパーのジュと共に

( )の中からお好きな1品をお選びください

フランス・シャラン産鴨胸肉ロティ ブルーベリー風味フォン・ド・カナール  
または  
スペイン産乳飲み仔豚骨付き背肉ロースト ジュニパーベリー風味ジュ  
または  
オーストラリア産仔羊背肉ロースト ローズマリーとトマト風味 クスクス添え  
または  
国産牛ロース肉のポワレ 温野菜添え 自家製ベーコンとトマトのジュ

シェフパティシエのスペシャルデザート

コーヒー・小菓子・パン

1名様 ¥11,550

メニュー内容は、天候やその他の事情により変更する場合がございます。  
予め、ご了承くださいませようお願い申し上げます。  
料金には税金・サービス料(10%)が含まれております。  
特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

Lumière  
リュミエール

アミューズ ブーシュ

神之瀬清流虹鱒とディル風味ポテトのバトン 凝縮したオレンジエッセンスと共に

イカのソテー 彩り野菜と水茄子マリネと共に

イサキのポワレ 香草とシェリー酢風味クリームソース

( )の中から好きな1品をお選びください

スペイン産乳飲み仔豚骨付き背肉ロースト ジュニパーベリー風味ジュ

または

フランス・シャラン産ビュルゴー家の鴨胸肉ロースト ブルーベリー風味

または

黒毛和牛フィレ肉のポワレ 温野菜添え 自家製ベーコンとトマトのジュ

シェフパティシエのスペシャルデザート

コーヒー・小菓子・パン

1名様 ¥13,860

Menu Chef

ムニュー シェフ

アミューズ ブーシュ

魚貝類のサラダ 彩り野菜の庭園仕立て グレープフルーツと共に 黄ピーマンのクーリを添えて

フランス・ドンブ産グルヌイユと白アスパラガスのポワレ 焦がしバター風味

カナダ産オマール海老の網焼き 甲殻類のソースにココナッツの香りを付けて

( )の中から好きな1品をお選びください

オーストラリア産仔羊背肉ロースト ローズマリーとトマト風味 クスクス添え

または

フランス・シャラン産ビュルゴー家の鴨胸肉ロースト ブルーベリー風味

または

黒毛和種広島牛フィレ肉のポワレ 温野菜添え 自家製ベーコンとトマトのジュ

または

ハンガリー産ウサギ肉とフランス産モリーユ茸のフリカッセ

シェフパティシエのスペシャルデザート

コーヒー・小菓子・パン

1名様 ¥17,325

メニュー内容は、天候やその他の事情により変更する場合がございます。

予め、ご了承くださいませようお願い申し上げます。

料金には税金・サービス料(10%)が含まれております。

特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

Sélection  
セレクション

アミューズ ブーシュ

魚貝類のサラダ 彩り野菜の庭園仕立て グレープフルーツと共に 黄ピーマンのクーリを添えて  
フランス産フォワ・グラのソテー ピスタチオのエクラゼと共に アンディーブのキャラメリゼ添え  
カナダ産オマール海老の網焼き 甲殻類のソースにココナッツの香りを付けて

本日のお口直しのシャーベット

( ) の中からお好きな1品をお選びください

佐賀牛ロース肉のポワレ 温野菜添え 自家製ベーコンとトマトのジュ  
または  
スペイン産イベリコ豚骨付き背肉ロースト ジュニパーベリー風味ジュ  
または  
フランス産ホロホロ鶏の網脂包み焼き トリュフ風味マディラソース  
または  
クロワゼ種鴨肉のロースト “デクパージュ “ ブルーベリー風味

熟成フロマージュの盛り合わせ

シェフパティシエのスペシャルデザート

コーヒー・小菓子・パン

1名様 ¥20,790

## Wine

グラスワイン各種 (グラス)

¥1,155~

日替わりハウスワイン (ボトル)

¥6,353~

メニュー内容は、天候やその他の事情により変更する場合がございます。  
予め、ご了承くださいませようお願い申し上げます。  
料金には税金・サービス料(10%)が含まれております。  
特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。