

À LA CARTE

アラカルト

前菜

自家製パテドカンパーニュ 季節のフルーツサラダ添え	¥1,200
スモークサーモンと野菜のマリネ	¥980
ロメインレタスのミモザ風シーザーサラダ	¥880
本日のデリの3種盛り合わせ	¥880
季節のスープ	¥600

パスタ

九条ネギとキノコ オリーブオイルスパゲティーニ ボルチーニクリームのアクセント	¥1,550
本日のパスタ	¥1,450

メイン

5種のスパイスで漬けた 鶏肉のロースト	¥1,600
牛肉の赤ワイン煮 人参のピュレ添え	¥2,100
本日のメインデッシュ	¥1,600

デザート

エビス風味のブランマンジェ 赤い果実を使った赤ワインソース	¥600
本日のデザート	¥700

FRENCH DELICATESSEN COURSE

ディナーコース

¥3,500 (税込)

6種のフレンチデリカテッセン

6 Assorted French Delicatessen

旬の食材を使ったこだわりのフレンチ惣菜6品

季節のスープ フォアグラのコンフィ添え

Seasonal cream soup with foie gras confit

メイン料理

Main

もち豚のロースト

Roasted Mochi Pork

ブレッド

Bread

パティシエ特製デザート

Pâtissier made seasonal dessert

コーヒー or ティー

Coffee or tea

※要予約 アニバーサリープラン・女子会プランのご用意もあります。

