

《2026年1月6日～2月28日》

Amuse bouche

アミューズ

《オードブル》

*Presskopf de fruits de mer et calmar rôtis au feu à la poutargue,
céleri en rémoulade*

海の幸と冬野菜のテリーヌ 炙りイカと根セロリのレムラード

《スープまたは前菜》

Soupe de navet de « Shogoin » à la royale de poulet au Yuzu

聖護院かぶのクリームスープとチキンのロワイヤル ゆず風味

又は

Salade de canard fumé et jambon cru aux fruits de saison

スモーク鴨と生ハムのサラダ仕立て 季節のフルーツ添え + ¥2,700

《メインディッシュ》

下記の中よりお好きな物を一つお選び下さい

Poisson du marché poêlé, sauce Café de Paris

本日の白身魚のポワレ カフェ・ド・パリ バターソース

Ballotine en pot au feu, légumes entiers saucés d'un jus vinaigré

錦爽鶏のバロティーヌ ポ・ト・フー仕立て ヴィネガー風味の野菜添え

Boeuf bourguignon

国産牛の赤ワイン煮込み + ¥1,500

Filet de bœuf grillée sauce madère, légumes du moment

牛フィレ肉のグリル マデラワインソース 温野菜添え + ¥3,800

《デザート》

Gâteau aux noix avec croquant au chocolat

くるみのケーキ クランチチョコを添えて

Café

コーヒー

* 食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係りにお申し出下さい。

* 上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。

* 食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。