pour le dîner

Menu du Jour

季節のスープ
Seasonal Soup

オリーブハマチのマリネ
豊島ライムの香り
Marinated Young Yellowtail
with Lime Flavor

黒鮑のソテー
茄子のフォンダン “讃岐みそ”のソース
Sauteed Abalone
Eggplant Fondant, “Sanuki” miso sauce

瀬戸内海産 真鯛のポワレ
Sauteed Sea bream

香川県産 “オリーブ牛” ランプ肉のロースト
Roasted “Olive-fed Beef” Rump

本日のプレデザート
Today’s Pre-Desert

モンブラン
Chestnut Mont Blanc

食後の小菓子
コーヒー または 紅茶
Mignardises and Coffee or Tea

¥16,000

コース”Menu du Jour”はベジタリアンメニューにアレンジすることやアレルギーへの対応も可能です。
For the 'Menu du Jour,' we are pleased to accommodate a variety of needs, including substitutions for vegetarian menus and allergy-friendly options.

食材のアレルギーをお持ちの場合はスタッフへお申し付けください。
Please advise us of any special dietary requirements such as food allergies or dietary intolerance.

pour le dîner

Menu du Chef

季節のスープ
Seasonal Soup

フォアグラ・オ・トルション リースリングとアプリコット
Foie Gras Torchon with Riesling and Apricot

帆立のラビオリ
海藻のブールブランソース 高知県産 文旦
Scallop Ravioli
Seaweed Beurre Blanc and Buntan from Kochi

アンコウのロースト
スパイス香るレンズ豆とコリアンダー
Roasted Monkfish
Spiced Lentils and Coriander

キノコのガレット トリュフソース
Mushroom Galette with Truffle Sauce

香川県産“オリーブ牛”フィレ肉
アンチョビとブラックオリーブ
Roasted “Olive-fed Beef ” Fillet
Anchovy and Black Olive

本日のプレデザート
Today’s Pre-Desert

チョコレートマルキーズ
バニラアイスクリーム
Chocolat Marquise with Vanilla Ice Cream

食後の小菓子
コーヒー または 紅茶
Mignardises and Coffee or Tea

¥25,000

お食事内容について シェフのお任せコースのため、アレルギー対応や食材の変更などのご要望にはお応えいたしかねます。
As the course is a chef’s choice menu, we are unable to accommodate specific dietary requests.

"Menu du Chef"のご予約は2日前までにお願いするとともに、テーブルの皆様で統一してご注文いただきますようお願いいたします。
Please make your reservation at least two days in advance and kindly ensure that all guests at the table order the same course.

pour le dîner

à la carte

前菜 Entree	グリーンサラダ トリュフヴィネグレット Truffle-dressed Green Salad		¥2,600
	オリーブハマチのマリネ 豊島ライムの香り Marinated Young Yellowtail with Lime Flavor		¥2,800
	フォアグラ・オ・トルション リースリングとアプリコット Foie Gras Torchon with Riesling and Apricot		¥3,700
	帆立のラビオリ 海藻のブールブランソース 高知県産文旦 Scallop Ravioli Seaweed Beurre Blancand and Buntan from Kochi		¥5,000
	黒鮑のソテー 茄子のフォンダン “讃岐みそのソース” Sauteed Abalone Eggplant Fondant, “Sanuki” miso sauce		¥6,400
メイン Plat	瀬戸内海産 真鯛のポワレ Sea bream from Seto Inland Sea		¥6,800
	岡山県産 鹿肉のロースト カシスソース Roasted Venison served with Blackcurrant Sauce		¥7,800
	香川県産 “オリーブ牛” ランプ肉のロースト Roasted “Olive-fed Beef” Rump Anchovy and Black Olive		¥9,900
デザート Dessert	吉田牧場 チーズの盛り合わせ Assorted Cheese from “Yoshida Farm”, Okayama Pref.		¥4,400
		Half Portion	¥2,600
	チョコレートマルキーズ バニラアイスクリーム Chocolat Marquise with Vanilla Ice Cream		¥2,300
	モンブラン Chestnut Mont Blanc		¥2,300

食材のアレルギーをお持ちの場合はスタッフへお申し付けください。
Please advise us of any special dietary requirements such as food allergies or dietary intolerance.

仕入れ状況によりメニューを変更する場合がございます。
Please note that menu will change upon availability of the freshest ingredients.

記載されている料金にはサービス料、消費税が含まれております。
Prices include tax and service charge.