

La Saison

¥15,000

キャヴィア・オシエトラ
ラングスティーヌのミ・キュイ

帆立貝のア・ラ・プランチャ
聖護院蕪

ランド産フォワグラのポワレ
林檎のデクリネゾン

トリュフのリゾット
イタリア産カルナローリ米を使って

甘鯛のウロコ焼き
ブイヤベースとアイオリ

飛騨牛ロースの炭焼き
ソース・ヴァン・ルージュ

デザート・ワゴン

コーヒー

Menu Noel

¥20,000

キャヴィア・オシエトラ
帆立貝のウフ・ア・ラ・ネージュ

飛騨牛のローストビーフ
トリュフの薫り

ヨーロッパ・オマール・ブルー
ヴァニージュのソースを

ランド産フォワグラのポワレ
林檎のデクリネゾン

キンキのア・ラ・ヴァプール
ヴェルモット仕立て

蝦夷鹿のロティ
ソース・ポワブラード

デザート・ワゴン

コーヒー

Menu Gourmandies

¥25,000

オシエトラ・キャヴィア20g

アワビのステーキ
ア・ラ・ニソワーズ

ヨーロッパ・オマール・ブルー
ジュド・オマール

甘鯛のア・ラ・ヴァプール
ソース・シャトー・シャロン

飛騨牛A5フィレ肉
フォワグラ
トリュフ
ロッシェニ風

デザート・ワゴン

コーヒー

※こちらのメニューは要予約となります