Dinner Course

La saison ラ セゾン

¥11, 550

- お口取り
  Amuse-bouche
- 季節の前菜２品
  Deux Hors-d'œuvre
- 季節の魚料理
  Poisson
- シェフお勧め肉料理
  Viande
- お口直しのデザート
  Avant Dessert
- デザート
  Dessert
- コーヒー又は紅茶とプティフール
  Café ou thé et petits fours

L'eclat レクラ

¥16, 800

- お口取り
  Amuse-bouche
- 季節の前菜とスープの盛り合わせ
  Assortiment de hors-d'œuvre
- 薫り豊かなトリュフのフラン
  Flan à la truffe
- 蝦夷鮑のポワレ
  Ormeau d'Ezo poêlé
- 黒毛和牛フィレ肉のグリエ
  Filet de bœuf Wagyu grillé
- フロマージュ
  Fromages
- デザート
  Dessert
- コーヒー又は紅茶とプティフール
  Café ou thé et petits fours

Lumiere ルミエール　¥21, 000

※前日までの要予約

旬の食材を贅沢に使用した、シェフお任せのラグジュアリーディナー

- お口取り・季節の前菜２品・フォアグラ料理・オマール海老のポワレ
  - Amuse-bouche・Deux Hors-d'œuvre・Foie gras・Homard poêlé
- 黒毛和牛フィレ肉のグリエ・フロマージュ・デザート
  - Filet de bœuf Wagyu grillé・Fromages・Dessert
- コーヒー又は紅茶とプティフール
  - Café ou thé et petits fours

◇食品アレルギーやお苦手な食材がございましたら、予めスタッフにお申し付けください。
◇食材につきましては、当日の入荷状況によりコース内容が変更になる場合がございます。
◇全席禁煙とさせていただいております。
◇上記料金には、規定のサービス料および税金が含まれます。