

## Le menu de dégustation

¥6,000- (税込)

### Amuse

季節の小さなスープ

Seasonal Petite Soup

### Entrée

前菜は下記より一品お選びください

Please select one item from the following

フォアグラのコンフィ ブリオッシュ 季節のコンフィチュール添え  
Foie Gras Confit, Brioche, Served with Seasonal Confiture

サーモンのマリネ サワークリームとディルのソース  
Marinated Salmon with Sour Cream and Dill Sauce

### Poisson

真鯛のヴァブール 白菜のソテー ソース・ヴァンブラン  
Steamed Sea Bream, Sautéed Napa Cabbage, Beurre Blanc

### Viande

メインディッシュは下記よりお選びください

Please select one item from the following

北島ワインポークのグリル カルボナードソース  
Grilled Kitajima Wine Pork, Carbonnade Sauce

北海道産 和牛のロースト 実山椒のソース (+1,500円)  
Roasted Hokkaido Wagyu, Sansho Pepper Sauce

### Dessert

月光百合根のムース 莓ミルクのソルベ

Moonlight Lily Bulb Mousse, Strawberry Milk Sorbet

### Café

コーヒー / 紅茶 / ハーブティ

Coffee / Tea / Herbal Tea

アレルギーや苦手な食材がございましたらスタッフまでお申し付けください。

If you have any allergies or food preferences, please let our staff know.

## Le menu de saison

¥4,000- (税込)

### Amuse

季節の小さなスープ

Seasonal Petite Soup

### Entrée

前菜は下記より一品お選びください

Please select one item from the following

フォアグラのコンフィ ブリオッシュ 季節のコンフィチュール添え  
Foie Gras Confit, Brioche, Served with Seasonal Confiture

サーモンのマリネ サワークリームとディルのソース  
Marinated Salmon with Sour Cream and Dill Sauce

### Plat

メインディッシュは下記よりお選びください

Please select one item from the following

真鯛のヴァップール 白菜のソテー ソース・ヴァンブラン  
Steamed Sea Bream, Sautéed Napa Cabbage, Beurre Blanc

北島ワインボークのグリル カルボナードソース  
Grilled Kitajima Wine Pork, Carbonnade Sauce

北海道産 和牛のロースト 実山椒のソース(+1,500円)  
Roasted Hokkaido Wagyu, Sansho Pepper Sauce

### Dessert

月光百合根のムース 莓ミルクのソルベ

Moonlight Lily Bulb Mousse, Strawberry Milk Sorbet

### Café

コーヒー / 紅茶 / ハーブティ

Coffee / Tea / Herbal Tea

アレルギーや苦手な食材がございましたらスタッフまでお申し付けください。

If you have any allergies or food preferences, please let our staff know.

## 平日限定ショートコースランチ

Le déjeuner du jour  
¥3,000- (税込)

### Amuse

季節の小さなスープ  
Seasonal Petite Soup

### Plat

メインディッシュは下記よりお選びください  
Please select one item from the following

真鯛のヴァブール 白菜のソテー ソース・ヴァンプラン  
Steamed Sea Bream, Sautéed Napa Cabbage, Beurre Blanc

北島ワインポークのグリル カルボナードソース  
Grilled Kitajima Wine Pork, Carbonnade Sauce

### Dessert

月光百合根のムース 莓ミルクのソルベ  
Moonlight Lily Bulb Mousse, Strawberry Milk Sorbet

### Café

コーヒー / 紅茶 / ハーブティ  
Coffee / Tea / Herbal Tea

アレルギーや苦手な食材がございましたらスタッフまでお申し付けください。

If you have any allergies or food preferences, please let our staff know.