

Menu Soir

ソワール コース

Hors-d'œuvre

鱈蕈焼き 菜の花

メロゴールド ミモザサラダ

Hors-d'œuvre

アワビつぶ貝 かぶ

エスカルゴバター

Poisson

本日の鮮魚

Viandes

鴨肉

ソースエピス

Dessert

デザート

¥7,700-

Menu Bouillabaisse

ブイヤベース コース

Hors-d'œuvre

太刀魚 鴨もも肉

ヴィシソワーズ

Hors-d'œuvre

山うど 障泥烏賊 葉山ひじき パプリカ

Hors-d'œuvre

三浦サーモン

アングルート

Bouillabaisse

オマール海老

Risotto

リゾット

Dessert

デザート

¥11,000-

Menu La marée

ラ・マーレ コース

Hors-d'œuvre

太刀魚 鴨もも肉

ヴィシソワーズ

Hors-d'œuvre

山うど 障泥烏賊 葉山ひじき パプリカ

Hors-d'œuvre

白子 フルーツトマト

春菊ジェノベーゼ

Poisson

本日の鮮魚

▷ Petit Bouillabaisse
+ ¥2,750-

Viandes

特選牛 炭火焼き

Dessert

デザート

¥11,000-

表示価格は全て税込価格です。別途、サービス料(10%)を加算させていただきます
内容は一例であり、その時期に提供出来る一番良い食材を使用する為、急遽内容を変更する場合も ございます