

Quartet

カルテット

¥12,000(税込)

Rillettes de Saumon

サーモンのリエット

Salmon Rillettes

Fruits de mer et Légumes de saison Façon jardi

魚貝類と季節野菜の菜園風

Garden-style Seafood and Seasonal Vegetables

Foie gras et Aubergines Sauce Balsamique

フォアグラと茄子 バルサミコ酢のソース

Foie Gras and Eggplant with Balsamic Sauce

Soupe de Crustacé

ズワイガニと海老のスープ仕立て

Snow Crab and Shrimp Soup

Poisson du jour avec sauce inspirée du chef

本日の魚 シェフインスピレーションソース

Today's Fish with "Chef's Inspiration" Sauce

Agneau

仔羊のグリル マスタードソース グリル野菜とクレソンのサラダ

Grilled Lamb with Mustard Sauce, Grilled Vegetables and Watercress Salad

Baguette et beurre

パン

Bread

Soupe de raisans avec glace vanille au Sésame blanc

巨峰のスープ 白胡椒風味のヴァニラアイス添え

Kyoho Grape Soup with White Pepper-Infused Vanilla Ice Cream

Café

コーヒー

Coffee

Excellent

エクセレント

¥15,000(税込)

Rillettes de Saumon

サーモンのリエット

Salmon Rillettes

Fruits de mer et Légumes de saison Façon jardi

魚貝類と季節野菜の菜園風

Garden-style Seafood and Seasonal Vegetables

Foie gras et Aubergines Sauce Balsamique

フォアグラと茄子 バルサミコ酢のソース

Foie Gras and Eggplant with Balsamic Sauce

Ormeau marine Basilic parfumé

鮑のマリネ バジル風味

Marinated Abalone with Basil Essence

Figues rôties et Prosciutto au Vinaigre Balsamique

無花果と生ハムのロティ バルサミコ酢のソース

Roasted Fig and Prosciutto with Balsamic Sauce

Soupe de Crustacé

ズワイガニと海老のスープ仕立て

Snow Crab and Shrimp Soup

Poisson du jour avec sauce inspirée du chef

本日の魚 シェフインスピレーションソース

Today's Fish with "Chef's Inspiration" Sauce

Bœuf japonais rôti sauce Madère

国産牛のロティ マデラ酒風味のソース

Roasted Japanese Beef with Madeira Sauce

Baguette et beurre

パン

Bread

Terrine de figues et Glace Grand Marnier

無花果のテリーヌ グランマルニエのアイスクリーム添え

Fig Terrine with Grand Marnier Ice Cream

Café

コーヒー

Coffee

Advance
アドバンス
¥20,000(税込)

Rillettes de Saumon
サーモンのリエット
Salmon Rillettes

Fruits de mer et Légumes de saison Façon jardi
魚貝類と季節野菜の菜園風
Garden-style Seafood and Seasonal Vegetables

Foie gras et Aubergines Sauce Balsamique
フォアグラと茄子 バルサミコ酢のソース
Foie Gras and Eggplant with Balsamic Sauce

Ormeau marine Basilic parfumé au Caviar
鮑のマリネ バジル風味 キャビア添え
Marinated Abalone with Basil Essence and Caviar

Petit salé“porc Yamagata”aux Lentilles
山形豚のプティサレ
Yamagata Pork “Petit Salé”

Soupe de Crustacé
甲殻類のスープ仕立て
Crustacean Soup

Poisson du jour avec sauce inspirée du chef
本日の魚 シェフインスピレーションソース
Today's Fish with “Chef's Inspiration” Sauce

Rôti de bœuf « Ume d'Osaka » Sauce Vin rouge
大阪ウメビーフのロティ 赤ワインのソース
Roasted “Osaka Ume Beef” with Red Wine Sauce

Baguette et beurre
パン
Bread

Compote de figues et Granité
無花果のコンポートとグラニテ
Fig Compote with Granité

Semifreddo au Citron
レモンのセミフレッド ヴァニラ風味のバージンオイルかけ
Lemon Semifreddo with Vanilla-Infused Virgin Olive Oil

Café
コーヒー
Coffee

Mignardises
小菓子
“Mignardises”

Cours gastronomique de 2025
“Chef's Choice” Course Menu

シェフお任せコース

¥23,000(税込)~

事前にアレルギーなど召し上がれない食材を伺っております。

ご同席の皆様にご確認いただき、必ず事前にお申し付け頂きますようお願いいたします。

ご来店いただいてからのお申し出には応じられない場合がございます。

※料理やデザートに使うアルコールも不可の方、妊娠中で特定の食材や生ものなど制限のある方についても詳細をお聞かせください。

また召し上がれない食材が多岐にわたる場合や、小麦、卵、オリーブオイル、バター、アーモンドなど頻度の高い食材が使用できない場合、ご予約をお断りせざるを得ない場合がございます。

Please let us know in advance of any food allergies or restrictions.

Be sure to check with everyone in your party and inform us in advance.

Kindly note that we may not be able to accommodate requests made after you arrive at the restaurant.

※Please let us know if you are not able to consume alcohol, even if used for cooking or for desserts.

If you are pregnant and have any specific ingredients or raw foods under restriction, please provide us with details.

Kindly note your reservation may be declined if there is a wide range of ingredients that cannot be consumed, or if we are not able to use commonly used ingredients such as wheat, eggs, olive oil, butter, almonds, etc.

※食材の入荷状況により、料理内容が変更になる場合がございます。

※All menu items are subject to change according to purchase availability.