

牛ロース肉のグリエや点心など全4品の
お手軽ランチコース

Duo ~デュオ~



■...フランス料理 ■...中国料理

オードブル 生ハムのシーザー風サラダ

デザート アイスとフルーツ盛り合わせ

点心 点心3種

パン

肉料理 牛ロース肉のグリエ
シャリアピン仕立て

コーヒー または 中国茶

お1人様 **¥2,500**

オプションメニュー



プラス¥800で
「ふかひれスープ」を
追加いたします。

オプションデザート



プラス¥1,000で
「グラン デセール」を
追加いたします。

※料金はいずれも消費税を含みます。※写真はいずれもイメージです。

おすすめコース

魚料理と肉料理どちらも楽しめる全6品コース

Bourgeon ~ブルジョン~



■...フランス料理 ■...中国料理

オードブル 鯉のミキュイ
水茄子とグレープフルーツのマリネ添え
大葉風味のピストソース

オードブル 山椒香る穴子と野菜のクレープ包み
香港風海鮮醬とともに

魚料理 舌平目のフェルナン ポワン風
オリエンタルの香り

肉料理 豚ロースの回鍋肉 (ホイコーロー)
燻製味噌仕立て

スープ ふかひれのあっさりスープ
麺に仕立てたジャガイモと玉葱とともに

デザート 抹茶のティラミスとアイス
小豆のソースで ~新緑のparfumé~

パン

コーヒー または 中国茶

お1人様 **¥3,500**

おすすめワイン オードブル~魚料理に

◆ヒューゲル ゲヴェルツトラミネール クラシック
グラス ¥1,300

スパイスやハーブの香りを効かせた料理に、甘く華やかな香りと
なめらかな口当たりの辛口ワインがよく合います。

オプションデザート



プラス¥1,000で
「ワゴン デセール」を
追加いたします。

※表記の料金にはいずれも消費税が含まれます。※画像は全てイメージです。

牛フィレ肉の香草パン粉焼きにふかひれスープも味わえる全6品・デザート付

Etoile ~エトワール~



■・・・フランス料理 ■・・・中国料理

オードブル

フレンチ&チャイニーズ
4種の小さなオードブル

- 小海老のミモザ風サラダ
- サーモンマリネ イクラ添え
- クラゲの冷製 グリーンマスタードソース
- 四川名菜 口水鶏(コウスイチー)

スープ

菜の花入りふかひれスープ

魚料理

鯖とアオリイカのX.O 醬炒め

肉料理

牛フィレ肉の香草パン粉焼き

麺

あっさり中国麺

デザート

杏仁豆腐と五香粉香る
パウンドケーキ

パン

コーヒー または 中国茶

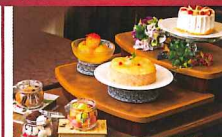
お1人様 **¥5,000**

オプションメニュー



プラス¥1,350でスープを
「ふかひれの姿煮込み」に
変更いたします。

オプションデザート



プラス¥1,000で
「ワゴン デセール」を
追加いたします。

※料金はいずれも消費税を含みます。 ※写真はいずれもイメージです。

🌀 おすすめコース 🌀

オマール海老や姿ふかひれ、牛フィレ肉のグリエ、雲丹など
美食が揃う全8品フルコース

Merveille ~メルヴェイユ~



■...フランス料理 ■...中国料理

アミューズ 紫蘇のマカロン

オードブル フレンチ&チャイニーズ 6種の小さなオードブル

- 水茄子と生ハムのサラダ
- サーモンマリネ イクラ添え
- 鰹のミキューイ 大葉のピストソース
- クラゲの冷製
- 穴子の山椒塩とパプリカ和え
- 豚スネ肉の煮こごり 生姜ソース

スープ 姿ふかひれの蝦子(シャーズー)煮込み アオサ海苔を添えて

魚料理 オマール海老の香味オープン焼き
ピーナッツとレモングラス香る香芽醬(ヒョンガージャン)仕立て

お口直し 柚子シャーベット

肉料理 牛フィレ肉のグリエ 雲丹とパルメジャーノのラベ
赤ワインソースで

麺 麺に仕立てたジャガイモと玉葱
あっさりスープ仕立て

デザート チェリーのグラニテと
フルーツのカクテル風
温かいチェリージュビレとともに

デザート ワゴンデセール

パン

コーヒー または 中国茶

お1人様 **¥7,000**

おすすめワイン アミューズ〜魚料理に

◆ヒューゲル ゲヴェルトトラミネール クラシック
グラス ¥1,300

スパイスやハーブの香りを効かせた料理に、甘く華やかな香りと
なめらかな口当たりの辛口ワインがよく合います。

おすすめワイン 肉料理に

◆ハーディーズ ノッテージ・ヒル メルロー
グラス ¥1,300

柔らかい味と香りの赤ワインが、雲丹とパルメジャーノで
旨味を増した牛フィレ肉によく合います。

※表記の料金にはいずれも消費税・サービス料が含まれます。※画像は全てイメージです。

伊勢海老、黒毛和牛 または 姿ふかひれから選ぶ贅を尽くしたコース

Monselet ~モンスレー~



■...フランス料理 ■...中国料理

アミューズ 紫蘇のマカロン 金箔飾り

オードブル フレンチ&チャイニーズ 6種の小さなオードブル

- 水茄子と生ハムのサラダ
- サーモンマリネ イクラ添え
- 鰹のミキューイ キャビアとともに 大葉のビストソース
- クラゲの冷製
- 穴子の山椒塩とパプリカ和え
- 豚スネ肉の煮こごり 生姜ソース

魚料理 伊勢海老(外国産)のチリソース煮込み

お口直し シャーベット

※下記よりお料理をお選びください

肉料理 黒毛和牛フィレ肉のグリエ
フォワグラのソテー トリュフ風味のソース
または

スープ 姿ふかひれの醤油煮込み

麺 あっさり中国麺

デザート チェリーのグラニテと
フルーツのカクテル風
温かいチェリージュビレとともに

デザート ワゴンデセール

パン

コーヒー または 中国茶

お1人様 **¥10,000**

※表記の料金には消費税・サービス料が含まれます。※画像は全てイメージです。