

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

フォカッチャ

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 🍷🌸

海老・蟹・鱈・サーモンなど魚介を存分に楽しめる全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 ノルウェー産サーモンと
季節野菜の瞬間燻製 ケープ仕立て

オードブル 鴨ロースとリンゴの温サラダ仕立て

魚料理 海老と蟹爪の海老すり身包み揚げ
アボカドマヨ
粉雪マヨネーズとトロピカルソースで味めぐり

魚料理 鱈と白子のパピヨット
柚子風味のブルブランソース

スープ ふかひれのあっさりスープ
麺に仕立てた野菜とともに

デザート カシスとショコラのハーモニー
ショコラで包んだオレンジソースで

フォカッチャ

コーヒー または 中国茶

お1人様 **¥3,500**

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。

オプションメニュー



プラス¥1,000で魚料理
どちらかを「牛フィレ肉のグリエ」
に変更いただけます。

※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。

牛肉のローストやふかひれスープ
季節のデザートに小菓子のワゴンも楽しめる全7品コース

シェアコース

Bijou ~ビジュ~



※オードブル、魚料理、肉料理をシェアセット(ご人数分)で盛り付けいたします。

■・・・フランス料理 ■・・・中国料理

オードブル

4種のオードブル

- 鴨肉のスモーク
- きのこのマリネ
- クラゲの冷製
- 広東式チャーシュー

スープ

ふかひれスープ

魚料理

海老と烏賊イカの蝦米醬炒めチャーミージャン

肉料理

牛肉のロースト
シーザー風サラダとともに

麺

石焼き餡掛け焼きそば

デザート

香ばしいアーモンドのラングドシャ
秋のフルーツとアイスを添えて

デザート

かわいいデザートワゴン

フオカッチャ

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。

※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。

牛フィレ肉のグリエにふかひれスープも味わえる全6品デザート付コース

Etoile ~エトワール~



■・・・フランス料理 ■・・・中国料理

オードブル 4種のオードブル
■ 鴨肉のスモーク
■ きのこのマリネ
■ クラゲの冷製
■ 広東式チャーシュー

スープ ふかひれスープ

魚料理 海老と烏賊の蝦米醬炒め
イカ シャーミージャン

肉料理 牛フィレ肉のグリエ 赤ワインソース

麺 餡掛け焼きそば

デザート グラス仕立てのアップルパイ
シナモンの香りを漂わせて

フォカッチャ

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。

※料金はいずれもサービス料・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 🍷🍷

姿ふかひれや鮑、フォワグラなど美食が揃う全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 チーズのマカロン

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

- カラスミをまぶした根菜のマリネ
- サーモンのマリネ マスの卵を添えて
- リンゴとカマンベールチーズのピンチョス
- クラゲの葱ソース
- カニ肉と辣白菜(ラーパーツァイ)の巻き物
- 広東風チャーシュー

スープ 姿ふかひれの壺蒸しスープ 山海珍味仕立て

魚料理 金目鯛と鮑の重ね蒸し 蟹味噌の茶碗蒸しに乗せて

お口直し 柚子シャーベット

肉料理 牛フィレ肉のアンクルート
トリュフ風味のフォワグラとキノコのフリカッセ

麺 麺に仕立てた野菜
あっさり白湯スープで

デザート 紅茶のアイス メレンゲ仕立て

デザート かわいい小菓子のワゴン
お好きなだけお楽しみください

フォカッチャ

コーヒー または **中国茶**

お1人様 **¥7,000**

※料金はサービス料・消費税を含みます。 ※写真はイメージです。

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 ナッツのマカロン 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

- プリニのキャビア添え ■ サーモンマリネ マスの卵添え
- 鴨胸肉と栗のピンチョス トリュフとともに
- クラゲの冷製 葱ソース
- 蟹肉と野菜の湯葉巻き 葱山椒ソース
- 広東式チャーシュー 胡瓜の甘酢漬けを添えて

魚料理 伊勢海老(外国産)のチリソース煮込み

お口直し 柚子シャーベット

※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
フォワグラ入り赤ワインソース

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 グラス仕立てのアップルパイ
シナモンの香りを漂わせて

デザート かわいい小菓子のワゴン

フォカッチャ

コーヒー または 中国茶

お1人様 **¥10,000**

※料金はサービス料・消費税を含みます。 ※写真はイメージです。