

GÉNÉRATIONS

¥20,000

6course

6品

プティ・サレ

サバのコンフィ ロックフォールとシブレットオイル

白子のムニエル キクイモのピュレ トリュフのクーリ

または

雲丹とキャビアを添えたオマール・ブルーのジュレ +8,400

ハタのロティ アリッサ スープ・ド・ポワソン

または

上世屋京丹後鹿のロティ ソース・フリユイ

または

亀岡牛のロティ アール・ブリュットスタイル「冬」 +4,500

シェフ パティシエおすすめのデザート

コーヒー・紅茶・ハーブティー 小菓子と共に

食事制限、アレルギーのあるお客様は
スタッフにお申し付けください
表記料金には消費税とサービス料が含まれております

HARMONIE

¥25,000

7course

7品

プティ・サレ

サバのコンフィ ロックフォールとシブレットオイル

オマールのパルマンティエ ブール・オ・キャビア

または

雲丹とキャビアを添えたオマール・ブルーのジュレ +8,400

ほうれん草を纏ったクエとホタテのブーダン ソース・アグリユーム

上世屋京丹後鹿のロティ ソース・フリユイ

または

亀岡牛のロティ アール・ブリュットスタイル「冬」 +4,500

シェフ パティシエおすすめのデザート

コーヒー・紅茶・ハーブティー 小菓子と共に

食事制限、アレルギーのあるお客様は
スタッフにお申し付けください
表記料金には消費税とサービス料が含まれております

HÉRITAGE

¥30,000

9course

9品

プティ・サレ

雲丹とキャビアを添えたオマール・ブルーのジュレ

野菜のシンフォニー 「冬」

オマールのパルマンティエ ブール・オ・キャビア

ほうれん草を纏ったクエとホタテのブーダン ソース・アグリユーム

亀岡牛のロティ アール・ブリュットスタイル 「冬」 ポムスフレ

または

牛テールの煮込み トリュフ入りじゃがいものピュレ

アヴァンデセール

シェフ パティシエおすすめのデザート

コーヒー・紅茶・ハーブティー 小菓子と共に

食事制限、アレルギーのあるお客様は
スタッフにお申し付けください
表記料金には消費税とサービス料が含まれております