



2026年 9 月 LUNCH

11:30 ~ 13:00 (L.O)

LUNCH A (WEEKDAYS)

1時間で召し上がれるビジネスランチ

4200 (5082)

本日の前菜 ・ メインディッシュ ・ デザート

LUNCH B

メインディッシュの選べる月替わりランチコース 前菜3品 メイン1品 デザート1品

6000 (7260)

- ・イワシのマリネとリコッタ いちじく・ビーツポレンタと鮮魚 海老香るソース
- ・鰹 里芋 醃酵にんにく ・選べるメインディッシュ (・仔牛 又は ゆすのきポーク)
- ・タルト シトロン

LUNCH C

フランス料理伝統のお肉料理 デザートも充実 前菜4品 メイン1品 デザート2品 小菓子

8200 (9922)

- ・淡路 炙り鰹とメロンスープ ・ビーツポレンタと鮮魚 海老香るソース
- ・鮎 ハチミツ カボチャスープ ・網焼き鮮魚 ハリッサ
- ・肉料理(牛のお料理又は鹿)
- ・キウイ ピ스타ーチ ・タルト シトロン ・小菓子

LUNCH DEGUSTATION "デギュスタシオン"

日本の食材を昇華させるヴァリエの季節料理 前菜5品 メイン1品 デザート2品 小菓子

13000 (15730)

- ・淡路 炙り鰹とメロンスープ ・栗 銀杏 里芋 オレンジ 鮎コンフィ ・鰻 秋茄子 ビネグレット
- ・尾崎 穴子 古代米 実山椒 ギリシャのパイ
- ・イワシのマリネとリコッタ いちじく ・選べるメインディッシュ
- (飛騨牛の白味噌煮込み・和牛すね肉の赤ワイン煮込み・滋賀 鴨のロースト ・北海道産 鹿のロティ)
- ・梨 メープル ジンジャー ・サントノーレ シャテーヌ・小菓子ワゴンサービス

LUNCH SPECIALITE "スペシャリテ"

前菜、メイン料理、デザートなど伝統料理の数々 前菜6品 メイン1品 デザート2品 小菓子

18000 (21780)

※お料理の内容は、デギュスタシオンコースをベースに構成いたします。品数、ボリュームは同じです。

いずれのコースもメインを 黒毛和牛ステーキとフォアグラ トリュフソース に変更できます。
追加料金 ¥ 3,500 (4,235) を頂戴致します。

() 内の金額は、消費税・サービス料10%を含む 総額表示です。



2026年 9月 DINNER
18:00 ~ 19:30 (L.O)

DEGUSTATION "デギュスタシオン"

日本の食材を昇華させるヴァリエの季節料理 前菜5品 メイン1品 デザート2品 小菓子 13000 (15730)

・淡路 炙り鰯とメロンスープ ・栗 銀杏 里芋 オレンジ 鮎コンフィ ・鰻 秋茄子 ビネグレット
・尾崎 穴子 古代米 実山椒 グリシャのパイ
・イワシのマリネとリコッタ いちじく ・選べるメインディッシュ
(飛騨牛の白味噌煮込み・和牛すね肉の赤ワイン煮込み・滋賀 鴨のロースト ・北海道産 鹿のロティ)
・梨 メープル ジンジャー ・サントノーレ シャテーヌ・小菓子ワゴンサービス

SPECIALITE "スペシャリテ"

前菜、メイン料理、デザートなど伝統料理の数々 前菜6品 メイン1品 デザート2品 小菓子 18000 (21780)

※お料理の内容は、デギュスタシオンコースをベースに構成いたします。品数、ボリュームは同じです。

いずれのコースもメインを 黒毛和牛ステーキとフォアグラ トリュフソース に変更できます。
追加料金 ¥ 3,500 (4,235) を頂戴致します。

WINE PAIRING "ワインペアリング"

グラスワイン6種セット(各80ml)

10000 (12100)

WINE by the Glass "グラスワイン"

白・赤ワインは数種類からお選びいただけます

1300- (1573-)

CHEESE "3種盛 熟成ナチュラルチーズ"

フランス産を中心に、3種のチーズをプレート盛りでご用意いたします

1800 (2178)

CREPE FLAMBEE "オレンジ風味 クレープフランベ" (要予約)

フランスの伝統的なデザート 燃える炎の演出で

2500 (3025)

() 内の金額は、消費税・サービス料10%を含む 総額表示です。