

Dinner Course



La Saison ラ セゾン

¥8,400 (シェフお勧めディナー)

Amuse-gueule

お口取り

Hors-d'œuvre

秋刀魚と秋茄子のルエル パプリカと
オリーブのソース バジルの香り

Deuxieme

本日のフォワグラ料理

Poisson

柳橋市場より届く旬のお魚料理

Viande

フランス産 仔鳩のロティ

ハイビスカスとビーツのソース

Avant Dessert

一口のデザート

Dessert

ローストしたイチジクとガレット

濃縮したミルクのソルベ

Café ou thé

コーヒー又は紅茶とプティフール

Plaisir プレジール

¥6,300

Amuse-gueule

お口取り

Hors-d'œuvre

本日の前菜

Deuxieme

本日の温菜

Poisson

本日の特選お魚料理

Viande

本日の特選お肉料理

Dessert

本日のデザート

Café ou thé

コーヒー又は紅茶とプティフール

Memoire メモワール

¥10,500 (2日前の要予約)

旬の食材を贅沢に使用した、シェフお任せのラグジュアリーディナー

- ◇食品アレルギーやお苦手な食材がございましたら、予めスタッフにお申し付けください。
- ◇食材につきましては、当日の入荷状況によりコース内容が変更になる場合がございます。
- ◇全席禁煙とさせていただきます。
- ◇上記料金には、規定のサービス料および税金が含まれます。

