

2025年12月1日～19日、12月26日～ 2026年2月28日

Hiver

イヴェール

¥12,000

前菜 7 種盛り

Assortment of 7 appetizers

本日のおすすめオードブル 鴨とフォアグラのルーロー リンゴのジャムを添えて
Today's recommended hors d'oeuvres Duck and foie gras roll with apple jam
ハモンセラーノ 季節のフルーツ添え キャトルフロマージュとポテトのテリーヌ
Serrano Jamon with seasonal fruits 4 kinds of cheese and potato terrine
牡蠣のポッシェ シャンパンソース ズワイガニとトマトのジュレ セロリラブのクリーム
Poached oysters with champagne sauce Snow crab and tomato jelly, celery root cream
サーモンと帆立 オマール海老のヴァプール タンカン風味
Salmon and scallops, steamed lobster tankan flavor

カリフラワーのクリームスープ ブロッコリーのフランを添えて
Creamy cauliflower soup with broccoli flan

本日の鮮魚をシェフおすすめの調理法で
Today's fresh fish prepared using the chef's recommended method

又は

フォアグラのポワレ 金柑のソース
Pan-fried foie gras with kumquat sauce

又は

ロブスターのポワレ(ハーフ) 季節野菜を添えて 追加¥2,500
Pan-fried half lobster with seasonal vegetable + ¥2,500

メインディッシュを下記のメニューよりお選びください

Choose a main dish from the choices

国産黒毛和牛ロースのグリエ レフォールソース
Grilled Japanese wagyu beef roast with les forts sauce

又は

国産黒毛和牛フィレのポワレ トリュフソース 追加¥2,500
Sautéed Japanese Wagyu beef tenderloin with truffle sauce + ¥2,500

2025
12/1 ~ 12/19

ブッシュドノエルショコラと木苺のソルベ
Chocolate buche de noel and raspberry sorbet

2025 2026
12/26 ~ 2/28

カカオ70%テリーヌショコラと苺のソルベ アールグレイの香り
Cacao 70% terrine chocolate and strawberry sherbet with earl grey flavor

パンとバター
Bread and butter

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

※旬の味をお楽しみいただくために、料理内容を変更する場合がございます。
※料金は税・サービス料込です。