

Lunch Menu

Plaisir ~プレジール~

脂ののった寒鰨の軽い炙り 蕎の葉のソースと蕎のマリネ

マッシュルームのクリームスープ カプチーノスタイル

※下記お魚料理 または お肉料理からお選びください

冬の真鯛のポワレ 冬野菜のナージュスタイル

または

低温調理された国産ポークのロティ 青森県産リンゴのソースソース 冬野菜添え

※プラス¥2,200にて黒毛和牛にご変更可能

季節のデザート

コーヒー または 紅茶

¥4,180

Grandam ~グランダム~

脂ののった寒鰨の軽い炙り 蕎の葉のソースと蕎のマリネ

鰯の白子のムニエル レンコンのすり流し仕立て

冬の真鯛のポワレ 冬野菜のナージュスタイル

パレス伝統のビーフストロガノフ 冬野菜添え

季節のデザート

コーヒー または 紅茶

¥5,500

Saison ~冬~

脂ののった寒鰨の軽い炙り 蕎の葉のソースと蕎のマリネ

鰯の白子のムニエル レンコンのすり流し仕立て

マッシュルームのクリームスープ カプチーノスタイル

ヒラメのカルタファ包み 青海苔バターソース

国産牛のポワレ 黒コショウ香る赤ワインソース

フランス産 フレッシュチーズ

季節のデザート

コーヒー または 紅茶

¥9,900

Anniversaire ~お祝い~

シェフからお祝い 一口の味わい

脂ののった寒鰨の軽い炙り 蕎の葉のソースと蕎のマリネ

鰯の白子のムニエル レンコンのすり流し仕立て

マッシュルームのクリームスープ カプチーノスタイル

ヒラメのカルタファ包み 青海苔バターソース

和牛フィレ肉のロティ 黒コショウ香る赤ワインソース

フランス産 フレッシュチーズ

季節のデザート

コーヒー または 紅茶

¥13,200

お子様プレート

ハンバーグ、エビフライ、グラタンなどの盛り合わせにスープ、デザート付き

*ご予約にて承ります

¥2,200

※表示料金は税込価格となっており、別途サービス料10%を頂戴いたします。

Dinner Menu

Leger ~レジエール~

脂ののった寒鰨の軽い炙り 蕎の葉のソースと蕎のマリネ

マッシュルームのクリームスープ カプチーノスタイル

*下記お魚料理 またはお肉料理からお選びください

三種の魚介類の盛り合わせ

または

パレス伝統のビーフストロガノフ 冬野菜添え

季節のデザート

コーヒー または 紅茶

¥7,700

Saison ~冬~

脂ののった寒鰨の軽い炙り 蕎の葉のソースと蕎のマリネ

鰯の白子のムニエル レンコンのすり流し仕立て

マッシュルームのクリームスープ カプチーノスタイル

ヒラメのカルタファ包み 青海苔バターソース

国産牛のポワレ 黒コショウ香る赤ワインソース

フランス産 フレッシュチーズ

季節のデザート

コーヒー または 紅茶

¥9,900

Anniversaire ~お祝い~

シェフからお祝い 一口の味わい

脂ののった寒鰨の軽い炙り 蕎の葉のソースと蕎のマリネ

鰯の白子のムニエル レンコンのすり流し仕立て

マッシュルームのクリームスープ カプチーノスタイル

ヒラメのカルタファ包み 青海苔バターソース

和牛フィレ肉のロティ 黒コショウ香る赤ワインソース

フランス産 フレッシュチーズ

季節のデザート

コーヒー または 紅茶

¥13,200

Premium ~プレミアム~

アミューズ

冷製オードブル

温製オードブル

本日のスープ

本日のお魚料理

本日のお肉料理

フランス産 フレッシュチーズ

デザート

コーヒー または 紅茶

¥16,500

お子様プレート

ハンバーグ、エビフライ、グラタンなどの盛り合わせにスープ、デザート付き

*ご予約にて承ります

¥2,200

※表示料金は税込価格となっており、別途サービス料10%を頂戴いたします。