

Menu

- ▶ アラカルトメニュー
- ▶ ランチコース
- ▶ ディナーコース
- ▶ フレンチおつまみメニュー ※水曜日ディナータイム限定
- ▶ Menu De Noël (クリスマスディナーコース)
- ▶ 年末年始ランチコース
- ▶ 年末年始ディナーコース

À la carte

アラカルトメニュー

《Entrees 前菜》

オニオングラタンスープ	1,800円
高砂の夕日“卵”のムイエットとシャンピニオンの泡（温前菜）	1,800円
サーモンマリネ 柚子の香り	2,800円
燻製の香る帆立貝と蕪のガレット ハーブサラダ添え（温前菜）	3,500円
パテクルート	3,600円
国産牛もも肉（イチボ）のタルタル タルトレット仕立て	3,800円

食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください。
表記料金には税金・サービス料が含まれております。
メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます。
The contents of the menu may change depending on the arrival of ingredients.
If you have food allergies, please let our staff know.
Prices shown include tax and service charge.

À la carte

アラカルトメニュー

《Plats メイン》

寒鱈のミキュイ 岩津ねぎのデクリネゾン ジュソース
2,800円

河豚のロティ ブイヤベーススープ
3,800円

神戸ポーク肩ロースのロティ ピクルスと粒マスタードのソース
2,800円

播州百日どりと原木しいたけのプレッセ ヴァンジョンヌ香るクリームソース
3,600円

オーストラリア産仔羊のTボーンステーキ ミント風味のジュ
4,500円

国産牛もも肉（ランプ）のグリエ 赤ワインソース
4,500円

食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください。
表記料金には税金・サービス料が含まれております。
メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます。
The contents of the menu may change depending on the arrival of ingredients.
If you have food allergies, please let our staff know.
Prices shown include tax and service charge.

À la carte

アラカルトメニュー

《Desserts デザート》

グラス（ヴァニニュー／ショコラ／ミエル）
ソルベ（ヨーグルト／フリュイルージュ）
上記5つの中から2つお選びください 600円

クレームカラメル 1,000円

ババ・オ・ラム 1,500円

ムース・オ・ショコラ 1,800円

季節のパフェ 1,800円

《Pain パン》

パン 600円

食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください。
表記料金には税金・サービス料が含まれております。
メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます。
The contents of the menu may change depending on the arrival of ingredients.
If you have food allergies, please let our staff know.
Prices shown include tax and service charge.

Menu

ランチコース Éclat (エクラ)

Amuse-Bouche

アミューズ

δ

Soupe de Saison

季節のスープ

δ

Sawara Mi-Cuit, Déclinaison d'Iwatsu Negi

Jus de Veau et Poisson au Miso

Ou

Rôti de Porc, Jus de Moutarde et Cornichons

寒鱈のミキューイ 岩津ねぎのデクリネゾン ジュソース

または

神戸ポークロースのロティ ピクルスと粒マスタードのソース

δ

Pain

パン

¥ 3,500

食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください。
表記料金には税金・サービス料が含まれております。
メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます。

The contents of the menu may change depending on the arrival of ingredients.

If you have food allergies, please let our staff know.

Prices shown include tax and service charge.

Menu

ランチコース Bonheur (ポヌール)

Amuse-Bouche

アミューズ

δ

Mariné de Saumon ,Croquant de Légumes, Vinaigrette au Yuzu

サーモンマリネ 柚子の香り

δ

Sawara Mi-Cuit, Déclinaison d'Iwatsu Negi

Jus de Veau et Poisson au Miso

Ou

Rôti de Porc, Jus de Moutarde et Cornichons

寒鱈のミキューイ 岩津ねぎのデクリネゾン ジュソース

または

神戸ポークロースのロティ ピクルスと粒マスタードのソース

Δ

Glace ou Sorbet

グラスまたはソルベ (下記より2種類お選びください)

グラス; ヴァニлью・ショコラ・ミエル ソルベ; ヨーグルト・フリュイルージュ

δ

Pain

パン

δ

Café ou du Thé

ブレンドコーヒーまたは 紅茶

¥ 5,500

食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください。
表記料金には税金・サービス料が含まれております。
メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます。

The contents of the menu may change depending on the arrival of ingredients.

If you have food allergies, please let our staff know.

Prices shown include tax and service charge.

Menu

ランチコース Synergie (シナジー)

Amuse-Bouche

アミューズ

δ

Mariné de Saumon ,Croquant de Légumes, Vinaigrette au Yuzu

サーモンマリネ 柚子の香り

δ

Pâté-Croûte

パテクルート

δ

Soupe de Saison

季節のスープ

δ

Rôti de Porc, Jus de Moutarde et Cornichons

神戸ポークロースのロティ ピクルスと粒マスタードのソース

δ

Crème Caramel

クレームカラメル

δ

Pain

パン

δ

Café ou du Thé

ブレンドコーヒーまたは 紅茶

¥7,000

食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください。
表記料金には税金・サービス料が含まれております。
メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます。

The contents of the menu may change depending on the arrival of ingredients.

If you have food allergies, please let our staff know.

Prices shown include tax and service charge.

Menu

ディナーコース Lien (リアン)

Amuse-Bouche

アミューズ

δ

Soupe de Saison

季節のスープ

δ

Pâté-Croûte

パテクルート

δ

Sawara Mi-Cuit, Déclinaison d'Iwatsu Negi

Jus de Veau et Poisson au Miso

寒鱈のミキューイ 岩津ねぎのデクリネゾン ジュソース

δ

Grillé de Bœuf et Légumes de Saison, Sauce Vin Rouge

国産牛もも肉 (ランプ) のグリエ 赤ワインソース

δ

Mousse au Chocolat

ムース・オ・ショコラ

δ

Pain

パン

δ

Café ou du Thé

ブレンドコーヒーまたは 紅茶

¥ 10,000

食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください。
表記料金には税金・サービス料が含まれております。
メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます。

The contents of the menu may change depending on the arrival of ingredients.

If you have food allergies, please let our staff know.

Prices shown include tax and service charge.

Only for Aperitif Day
Menu

フレンチおつまみメニュー

水曜日ディナータイム限定

豚肉のリエット & バゲット	800円
鱈のブランダード & バゲット	800円
サーモンマリネ	1,200円
生ハム & ベニエ	1,200円
パテクルート (ハーフサイズ)	1,800円
本日のおつまみ (スタッフにおたずねください)	

食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください。
表記料金には税金・サービス料が含まれております。
メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます。
The contents of the menu may change depending on the arrival of ingredients.
If you have food allergies, please let our staff know.
Prices shown include tax and service charge.

Menu

Menu De Noël (クリスマスディナーコース)

2024年12月21日(土)・22日(日)・24日(火)・25日(水)

※クリスマス期間のディナータイムはクリスマスディナーコースのみのご用意となります

Amuse-Bouche

お魚のコンソメ マグロのグリエ

δ

Émiette Crabe Couronne de Noël

カニと野菜のリボンのクリスマスリース

δ

Terrine de Foie Gras, Framboise et Spéculos

テリーヌフォアグラ フランボワーズ スペキュロス

δ

Pain de Poisson et Homard

オマールロティ パンドポワソン

δ

Rôti de Bœuf, à son Jus et pomme de terre

ローストビーフ グレイビーソース

δ

Parfait Fraise

いちごのクリスマスパフェ

δ

Café ou Thé

ブレンドコーヒーまたは 紅茶

¥15,000

食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください。
表記料金には税金・サービス料が含まれております。
メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます。
他の優待・特典の適用対象外商品となります。

The contents of the menu may change depending on the arrival of ingredients.

If you have food allergies, please let our staff know.

Prices shown include tax and service charge.

This item is not eligible for discounts or special offers.

Menu

年末年始限定ランチコース *sourire* (スーリール)

2024年12月31日(火) ~ 2025年1月5日(日)

※年末年始はコースメニューのみのご用意となります

アミューズ

δ

季節のスープ (カリフラワー)

δ

サーモンマリネ 柚子の香り

δ

寒鱈のミキュイ 岩津ねぎのデクリネゾン ジュソース

または

神戸ポーク肩ロースのロティ ピクルスと粒マスタードのソース

δ

グラス or ソルベ (下記より2種類お選びください)

グラス; ヴァニニュー・ショコラ・ミエル

ソルベ; ヨーグルト・フリュイールージュ

δ

パン

δ

ブレンドコーヒー または 紅茶

¥6,000

食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください。
表記料金には税金・サービス料が含まれております。
メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます。
他の優待・特典の適用対象外商品となります。

The contents of the menu may change depending on the arrival of ingredients.

If you have food allergies, please let our staff know.

Prices shown include tax and service charge.

This item is not eligible for discounts or special offers.

Menu

年末年始限定ランチコース scène (セヌ)

2024年12月31日(火) ~ 2025年1月5日(日)

※年末年始はコースメニューのみのご用意となります

アミューズ

δ

季節のスープ (カリフラワー)

δ

パテクルート

δ

寒鱈のミキュイ 岩津ねぎのデクリネゾン ジュソース

δ

神戸ポーク肩ロースのロティ ピクルスと粒マスタードのソース

δ

クレームカラメル

δ

パン

δ

ブレンドコーヒー または 紅茶

¥ 8,000

食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください。
表記料金には税金・サービス料が含まれております。
メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます。
他の優待・特典の適用対象外商品となります。

The contents of the menu may change depending on the arrival of ingredients.

If you have food allergies, please let our staff know.

Prices shown include tax and service charge.

This item is not eligible for discounts or special offers.

Menu

年末年始限定ディナーコース espoir (エスポワール)

2024年12月31日(火) ~ 2025年1月5日(日)

※年末年始はコースメニューのみのご用意となります

アミューズ

δ

サーモンマリネ 柚子の香り

δ

パテクルート

δ

寒鱈のミキュイ 岩津ねぎのデクリネゾン ジュソース

δ

国産牛もも肉 (ランプ) のグリエ 赤ワインソース

δ

ムース・オ・ショコラ

δ

パン

δ

ブレンドコーヒー または 紅茶

¥12,000

食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください。
表記料金には税金・サービス料が含まれております。
メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます。
他の優待・特典の適用対象外商品となります。

The contents of the menu may change depending on the arrival of ingredients.

If you have food allergies, please let our staff know.

Prices shown include tax and service charge.

This item is not eligible for discounts or special offers.

Menu

年末年始限定 特選ディナーコース *affinité* (アフィニテ)

2024年12月31日(火) ~ 2025年1月5日(日)

※年末年始はコースメニューのみのご用意となります

アミューズ

δ

季節のスープ (カリフラワー)

δ

サーモンマリネ 柚子の香り

δ

パテクルート

δ

河豚のロティ ブイヤベーススープ

δ

国産牛もも肉 (ランプ) のグリエ 赤ワインソース

δ

ムース・オ・ショコラ

δ

パン

δ

ブレンドコーヒーまたは 紅茶

¥16,000

食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください。
表記料金には税金・サービス料が含まれております。
メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます。
他の優待・特典の適用対象外商品となります。

The contents of the menu may change depending on the arrival of ingredients.

If you have food allergies, please let our staff know.

Prices shown include tax and service charge.

This item is not eligible for discounts or special offers.