

Cadeau de la Mer

GRAND MENU

ランチ

11:30 ~ 14:00 (L.O)

Menu Precious

プレシャス・ランチ

可愛らしい一皿に加え、お好みで選べる前菜一品と魚料理と肉料理も味わえるフルコースランチ。

Amuse Bouche

シェフからご挨拶の可愛らしい一皿

Sudare clam chaud-froid with green asparagus, edamame, swiss chard and borage
スダレ貝のショーフロワ ガトー仕立て 夏野菜とオリーブ ホップの泡

または or

Marinated baby octopus with saffron aspic, scallion and salsa romesco
北淡ダコのマリネ サフラン・アスピック 分葱のカルソターダ 墨テュイル

Pan-sautéed sea bass with courgette, whitebait and early harvest garlic sauce
二度火入れたスズキのポワレ 2色のズッキーニ 新にんにくのホワイトクリーム

Slow cooker balsamic boneless spare rib with squash and blue cheese gratin
えびすもち豚スペアリブ柔らか煮 バルサミコ風味 かぼちゃのチーズグラタン

Rustic cherry tart with ricotta cheese, wheat bran pâte sucrée and griotte sauce
ダークチェリーとリコッタのふすま粉タルト 分解と再構築

または or

Salty lychee mousse with hibiscus and rose petal bath
藻塩とライチのムース ハイビスカスとバラの花びらに包まれて

Your favorite hot beverage

お好みの温かいお飲み物

¥ 4,500

Menu Select

セレクト・ランチ

前菜一品とメインディッシュ一品をお選びいただける、カジュアルなランチコース。

Sudare clam chaud-froid with green asparagus, edamame, swiss chard and borage
スダレ貝のショーフロワ ガトー仕立て 夏野菜とオリーブ ホップの泡

または or

Marinated baby octopus with saffron aspic, scallion and salsa romesco
北淡ダコのマリネ サフラン・アスピック 分葱のカルソターダ 墨テュイル

Pan-sautéed sea bass with courgette, whitebait and early harvest garlic sauce
二度火入れたスズキのポワレ 2色のズッキーニ 新にんにくのホワイトクリーム

または or

Slow cooker balsamic boneless spare rib with squash and blue cheese gratin
えびすもち豚スペアリブ柔らか煮 バルサミコ風味 かぼちゃのチーズグラタン

Rustic cherry tart with ricotta cheese, wheat bran pâte sucrée and griotte sauce
ダークチェリーとリコッタのふすま粉タルト 分解と再構築

または or

Salty lychee mousse with hibiscus and rose petal bath
藻塩とライチのムース ハイビスカスとバラの花びらに包まれて

Your favorite hot beverage

お好みの温かいお飲み物

¥ 3,000

小さなお子様のために

Menu d'Enfants 少しずつお楽しみ頂ける、お得なセット料理です。…………… ¥ 3,400
お子様スペシャルセット ※お子様限定メニューにつき、小学生以下の方のみのご注文を承ります。

- ・コーンポタージュスープ
- ・トマトソースのふわとろオムライス
- ・やわらか煮込みハンバーグと海老フライコンビ 温野菜とフライドポテト添え
- ・バニラとチョコレートのアイスクリーム
- ・お好みのジュースをお選び下さい

お子様アラカルト

- コーンポタージュスープ カリカリクルトンと共に …………… ¥ 950
- 自家製トマトソースと北坂たまごのふわとろオムライス …………… ¥ 1,300
- もっちりスパゲッティと淡路ビーフのミートソース パルメザンチーズと共に …………… ¥ 1,900
- 有頭ジャンボ足赤海老フライ (2尾) …………… ¥ 2,650
季節の温野菜と特製タルタルソース添え (ライスまたはパン付き)
- やわらか煮込みハンバーグ …………… ¥ 2,400
季節の温野菜とフライドポテト添え (ライスまたはパン付き)
- アイスクリーム&ソルベ …………… ¥ 950
バニラ・チョコレート・フルーツソルベからお好みをトリプルポップで

※すべての表示料金にはサービス料が含まれております。別途消費税を頂戴いたします。
※食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。
※メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。
※当レストランで使用しているお米はすべて国産米です。

ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGE. AN ADDITIONAL CONSUMPTION TAX WILL BE ADDED.
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE DO NOT HESITATE TO CONTACT THE RESTAURANT SERVICE STAFFS.
MENUS ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE DUE TO SEASONALITY AND AVAILABILITY OF PRODUCE.
THE RICE USED IN THIS RESTAURANT IS ALL FROM JAPAN.