

ランチコース

正午から午後2時30分まで

モナコ

6,500 円

2025 年 12 月 2 日から 2026 年 3 月 2 日まで

たらば蟹と林檎のサラダ 柚子の香り

季節のスープ

鱈のポワレ 濃縮アップルヴィネガーのヴィネグレットとハーブサラダ添え

“世界最高のデザート”と称されるフランス伝統菓子 “ガトー・マルジョレーヌ”

コーヒー または 紅茶

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

ランチコース

正午から午後2時30分まで

ニース

8,500 円

2025 年 12 月 2 日から 2026 年 3 月 2 日まで

たらば蟹と林檎のサラダ 柚子の香り

季節のスープ

鱈のポワレ 濃縮アップルヴィネガーのヴィネグレットとハーブサラダ添え

信玄どりもも肉のオープン焼き バルサミコ酢とオレンジ風味のキャラメリゼ

“世界最高のデザート”と称されるフランス伝統菓子 “ガトー・マルジョレーヌ”

コーヒー または 紅茶

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

ランチコース

正午から午後2時30分まで

カンヌ

10,000 円

2025 年 12 月 2 日から 2026 年 3 月 2 日まで

たらば蟹と林檎のサラダ 柚子の香り

季節のスープ

鱈のポワレ 濃縮アップルヴィネガーのヴィネグレットとハーブサラダ添え

「山形牛サーロイン」のポワレ 3 種の和風コンディメントを添えて

爽やかなレモンの酸味をきかせたシトロン・フロマージュ

コーヒー または 紅茶

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。