

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

鰯のポワレ 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

鰯のポワレ 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ブン焼き 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

鰯のポワレ 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

“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。