

Dom

11,000

<i>Amuse-bouche</i>	アミューズ・ブーシュ
<i>Hors d'œuvre du jour</i>	本日のオードブル
<i>Soupe de Saison en tasse</i>	季節のスープ (コンソメスープは+¥ 550)
<i>Poisson du jour</i>	本日の魚料理
<i>Viande du jour</i>	本日の肉料理
<i>Dessert chariot</i>	ワゴンデザート
<i>Café ou Thé</i>	ハイチ産コーヒーまたはオーガニック紅茶

Pierre

14,300

<i>Amuse-bouche</i>	アミューズ・ブーシュ
<i>Hors d'œuvre du jour</i>	本日のオードブル
<i>Hors d'œuvre Chaud</i>	本日のオードブル②
<i>Soupe de Saison en tasse</i>	季節のスープ (コンソメスープは+¥ 550)
<i>Poisson du jour</i>	本日の魚料理
<i>Viande du jour</i>	本日の肉料理
<i>Dessert chariot</i>	ワゴンデザート
<i>Café ou Thé</i>	ハイチ産コーヒーまたはオーガニック紅茶

Perignon

17,600

<i>Amuse-bouche</i>	アミューズ・ブーシュ
<i>trois Hors d'œuvres du jour</i>	本日のオードブル 3皿
<i>Soupe de Saison en tasse</i>	季節のスープ (コンソメスープは+¥ 550)
<i>Poisson du jour ou Homard roti</i>	本日の魚料理またはオマール海老のロースト
<i>Steak de Bœuf ou Viande du jour</i>	本日の肉料理または黒毛和牛のステーキ
<i>Dessert chariot</i>	ワゴンデザート
<i>Café ou Thé</i>	ハイチ産コーヒーまたはオーガニック紅茶

Suggestion

22,000~

食材から皿数、調理法までお客様のご要望に応じてお作り致します。

特別な日にご利用くださいませ。

サービス料として 10%頂戴いたします