



DÉJEUNER du NOUVEL L'AN

2026

新春の午餐会

MENU

TARABAGANI

en effiloché corailé, bavaroise de chou-fleur & celtuces en macédoine au buntan
柑橘香るタラバガニと旬菜のパルフェ



MÉROU

masqué de farce de Saint-Jacques, crozets à la crème d'abondance & sauce Vermouth
ハタと帆立貝のスフレ ベルモットソース



BUTTERNUT

en velouté, pétales de navet garnie d'épinard & de cresson à la florentine
バターナッツカボチャのヴルーテ



CANETON

à la Périgueux, topinambour à la Dauphinoise parfumé de cardamome noire & betterave jaune
幼鴨のロースト 黒トリュフソース



DÉKOPON

en surprême mariné dans son zeste, crèmeux café à la cannelle & sorbet mimosa
デコポンのマリネとミモザのソルベ



LES PETITES DOUCEURS

tisane d'herbes fraîches ou l'expresso Afrique-Amérique
フレッシュハーブティー又はコーヒー、小菓子

1名様 ¥25,000 Per person

税金共、別途サービス料 15%を加算させていただきます
(A 15% Service Charge will be added to your bill)

～ Les Vins ～

Les Arums de Lagrange 2021

レザルム ドゥ ラグランジュ

Château Sociando-Mallet 2017

シャトー ソシアンド マレ オ

1名様 ¥31,500 Per person

税金共、お飲物、サービス料別 15%を加算させていただきます
(Beverages and tax Included service charge will be added)

CHÉF DE CUISINE

RENAUD AUGIER

Meilleurs Ouvriers de France 2019