

Dîner

Saison (セゾン)

Amuse
歓迎の一皿

Amuse
キッシュ・ロレーヌ

Premier
本マグロのマリネ 根菜のラタトゥイユ

Deuxieme
フォアグラとコンソメのフラン
シャンピニオンのブルーテ

Poissons
若狭の甘鯛「ぐじ」のクルスティヤン
ビスクのソースと黒七味

Sorbet
お口直しの小さな一皿

Charade
京都 丹波牛ロースの炭火焼 薫の香りを纏わせて

Fromage
フロマージュ

Avant dessert
アヴァン・デセール

Grand dessert
紅玉林檜のタタン

Mignardise
カフェ&ミニャルディーズ

¥16,500 (¥18,150)

《平日限定》NEO Classique (ネオクラシック)

Entrées
歓迎の一皿

Entrées
本マグロのマリネ 根菜のラタトゥイユ

Potage
キッシュ・ロレーヌと聖護院蕪のポタージュ

Poissons
舞鶴直送鮮魚
新米「秋の詩」のリゾット仕立て

Charade
本日のメインディッシュ

Dessert
紅玉林檜のタタン

Mignardise
カフェ&ミニャルディーズ

¥13,200 (¥14,520)

Le Chene (ルシェーヌ)

メインディッシュに「黒毛和牛シャトーブリアン」
「活オマール海老」を使った一皿もご用意
シェフ厳選の食材を用いたおまかせフルコース

<12月4日までの期間限定>

フロマージュと秋の味覚のマリアージュを
ワゴンサービスでご用意します

※特別コースにつき、ご来館2日前までにご予約くださいませ

¥22,000 (¥24,200)

※ 料金は税込金額です。また、()内はサービス料10%及び消費税を含めた金額です。
※ 食材の入荷状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。
※ 食物アレルギーをお持ちの方は、事前にお申し付けくださいませ。
※ 今後の状況や行政からの要請により、営業時間等が変更となる可能性がございます。