

Dinner Course Menu

Dinner Course

¥10,000

Amuse-Bouche

一口のお楽しみ

Hors-d'oeuvre

シェフおすすめの前菜

Soupe

季節のスープ

Poisson

本日の鮮魚

Viande

本日のお肉

Dessert

本日のデザート

Café

(パン付き)

Chef's Course

¥15,000

Amuse-Bouche

一口のお楽しみ

Hors-d'oeuvre (1)

シェフのおすすめの前菜

Hors-d'oeuvre (2)

季節の1品

Soupe

季節のスープ

Poisson

本日の鮮魚

Viande

本日のお肉

Dessert

本日のデザート

Petit Four

フランスの小菓子

Café

(パン付き)

French and Sushi Course

¥25,000

Amuse-Bouche

一口のお楽しみ

Hors-d'oeuvre

シェフのおすすめの前菜

Repas japonais

和食職人の本日の逸品

Viande

本日のお肉

Sushi

鮨職人のお好み握り

Dessert

本日のデザート

Petit Four

フランスの小さな小菓子

Café

(パン付き)

(2日前までのご予約制)
(Reservation required up to
2 days in advance)

※ ご希望のご予算に応じてコースアレンジ承ります。お気軽に店舗へお問い合わせください。

Tel : 03-5797-8770

We can offer courses based on your budget . Please feel free to contact us.

Tel : 03-5797-8770

アレルギー食材などは、スタッフへお尋ねください。

Please Inform us you have any Food Allergies or Special Preferences.