



Diner

17:30 - 22:30 (L.O. 21:00)

Entrée (前菜)

丸茄子と合鴨のゼリー寄せ ガトー仕立て

北陸 海の幸のサラダ フェメゾン風

◊ 鮮魚のカルパッチョ オレンジと黒胡椒の香り

本日のオードブル シェフスタイルで

◊ フォアグラのソテー イチジクのコンポート添え (+¥700)

Soupe (スープ)

季節野菜のポタージュ

◊ Chefのこだわり 絶品ビーフコンソメ (+¥500)

Poisson (お魚)

本日の越前産の鮮魚料理

ホウボウのロースト タイムの香り

◊ 名物 越前魚介のブイヤベース フェメゾン風 (+¥800)

Viande (お肉)

牛ハラミ肉のロースト 赤ワインソース ブルーチーズの香り

◊ 黒龍吟醸豚のグリル エシャロットソース

骨付き仔羊のグリル ニンニクのピューレを添えて

牛フィレ肉のポワレ トリュフソース (+¥1,000)

Dessert (デザート)

瀬戸内レモンとヘーゼルナッツのムース レモンシャーベットを添えて

◊ スフレ オフロマージュ ピスタチオのアイスクリームに苺のソースを添えて

フェメゾン風 苺のミルフィーユ (+¥200)

Café (コーヒー)

Tisane (フレッシュハーブティー)

A la carte

¥ 1,600

¥ 1,700

¥ 1,700

¥ 1,800

¥ 2,300

¥ 700

¥ 1,200

¥ 2,700

¥ 2,700

¥ 3,700

¥ 2,800

¥ 2,900

¥ 2,900

¥ 3,700

¥ 700

¥ 700

¥ 900

¥ 600

¥ 600

A.

¥ 5,000

—— 左記メニューよりそれぞれお選びくださいませ ——

Entrée(前菜)

Soupe(スープ)

Poisson(お魚)または Viande(お肉)

Dessert(デザート)

Café ou Tisane(コーヒーまたはフレッシュハーブティー)

B.

¥ 7,000

—— 左記メニューよりそれぞれお選びくださいませ ——

Entrée(冷前菜)

Entrée(温前菜)

フォアグラのソテー イチジクのコンポート添え

Poisson(お魚)

Viande(お肉)

Dessert(デザート)

Café ou Tisane(コーヒーまたはフレッシュハーブティー)

Chef's Spécialité

◊ ¥ 9,000

厳選した食材でご用意するシェフおまかせのスペシャルコース(5品)

使用食材：鮑、オマール海老、フォアグラ、越前産鮮魚、国産牛など

◊ Spécialitéはシェフのおすすめメニュー・コースになっております。

メニューは仕入れ状況により変更となる場合がございます。予めご了承ください。別途サービス料10%・消費税8%を頂戴しております。