



Lunch

11:30 - 15:00 (LO. 13:30)

Entrée (前菜)

海の幸のマリネ フェメゾン風

鶏胸肉とポーチドエッグ クスクスのサラダ

三種のトマトサラダ バジルみぞれがけ

◊ 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 (+¥500)

◊ Chefのこだわり 絶品ビーフコンソメ (+¥800)

Poisson (お魚)

越前漁港から直送 本日の鮮魚料理

真鯛のグリルと野菜の軽い煮込み

◊ 名物 越前魚介のブイヤベース フェメゾン風 (+¥700)

Viande (お肉)

牛ハラミ肉のロースト 西洋ワサビ風味

◊ 黒龍吟醸豚のグリル ラビゴットソース

合鴨のロースト コーヒー風味のソース フジワラファームのサラダ添え

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 ou Tisane

コーヒーまたはフレッシュハーブティー

◊ 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。別途消費税8%を頂戴しております。

A.

¥ 2,500

—— 左記メニューよりそれぞれお選びくださいませ ——

Entrée(前菜)

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.

¥ 3,500

—— 左記メニューよりそれぞれお選びくださいませ ——

Entrée(前菜)

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)

C.

◊ ¥ 5,000

シェフおまかせのスペシャルコース(5品)