



ACCORDS METS ET VINS

ワインペアリング

NM Champagne - Rosé Prestige 1^{er} Cru
Duval-Leroy

デュヴァル ルロワ プルミエ クリュ ロゼ プレステージ

2022 Bordeaux - Blanc Sec
Lions de Suduiraut

リオンド スデュイロー ブラン セック ボルドー

2018 Bourgogne - Savigny-lès-Beaune
Simon Bize & Fils

シモン ビーズ エ フィス サヴィニー レ ボーヌ ブルゴーニュ

2022 Bordeaux - Saint-Estèphe

Le Marquis de Calon Ségur

ル マルキ ド カロン セギュール サン テステフ ボルドー

¥11,000

DÎNER DE LA SAINT-VALENTIN

Samedi 14 février 2026

Velouté de chou-fleur, truffe noire
カリフラワーのヴルーテ 黒トリュフ

Noix de Saint-Jacques marinée aux agrumes, caviar gold
帆立貝の柑橘マリネ ゴールドキャビア

Cookpot de homard bleu et pommes de mer fondantes,
condiment des pinces, délicate homardine
オマールブルーのクックポット じゃがいものフォンダン
爪のコンディモン オマール海老のソース

Volaille jaune rôtie, asperges vertes et morilles
黄鶏のロティ グリーンアスパラガス モリユ茸

Composition kaki et shikuwasa
柿とシークワーサーのコンポジション

Cœur de fraise et vanille, croustillant amande-chocolat
クール ド フレーズ アーモンドとショコラのクルスティアン

¥24,200

Prix taxes incluses, soumis à 15 % de service. Les régions de production peuvent varier selon les disponibilités.
料金には消費税が含まれており、別途 15%のサービス料を頂戴いたします。