

Menu du Nouvel An
jeudi 31 décembre 2026

Amuse-Bouche
アミューズ ブーシュ

Crabe des neiges rafraîchi, fine gelée de crustacés, caviar Kristal
ズワイ蟹 甲殻類のジュレ クリスタルキャビア

Cookpot de homard et pommes de mer fondantes,
condiment des pinces, délicate homardine
オマール海老とじゃがいものフォンダンのクックポット
爪肉のコンディマン 繊細なオマールディーヌ

Filet de bœuf rôti, topinambours et truffe noire, sauce Périgue
牛フィレのロティ 菊芋と黒トリュフ ソース ペリグー

Avant dessert
アバン デセール

Fraises d'ici cuites et crues, crème à vanille, émulsion au Champagne
苺とバニラクリーム シャンパーニュのエミュルジョン

¥33,000

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