

MENU

コースメニュー

一樹を一番お楽しみいただける内容となっております。20時までにご来店ください。

素材にこだわったシェフの総力をささげたコースをお楽しみください。
季節の食材を使用し、お客様と素材と会話しながらメニューを組み立てます。
会話から生まれたイマジネーションから素材を厳選、仕入れ、調理いたします。
そのため **3日前までのご予約をお願いいたします。**



RENCONTRE

Menu Rencontre de Gastronomique

<ランコントル>

¥13,000 (税込)

”美食との出会い”と名付けたメニュー。

特別な食材や、調理法との、
巡りあわせをお楽しみください。

全6品

(アミューズ・冷前菜・温前菜・魚料理・肉料理・デザート)

※メインディッシュは和牛になります。(和牛以外もご対応致します)

※ご予約からお日にちが近い場合はご対応できない場合がございます。

PRIVILÈGE

Privilège d'Exception

<プリヴィレージュ>

¥30,000~

”特別な特権”と名付けたメニュー。

皿数・食材・ワイン選びからお客様と作り上げる、
特別なゲストだけが享受できるコースです。

5~10皿構成

(コース構成は全てご相談となります)

※メインディッシュもご相談次第となります。

※ご予約からお日にちが近い場合はご対応できない場合がございます。

DÉCOUVERTE

Menu Découverte

<デクヴェルト>

¥7,700 (税込)

”発見”と名付けたメニュー。

初めて当店をご利用される方や、
食べ慣れた方にも新しい発見を届けたい。
そのような想いのコースです。

全5品

(冷前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート)

※メインディッシュは入荷した鶏肉・豚肉のいずれかになります。

PALETTE

Menu Palette de Saveur

<パレット>

¥11,000 (税込)

”味のパレット”と名付けたメニュー。

色彩豊かな食材と、多様な味わいの
組み合わせをお楽しみください。

全5品

(冷前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート)

※メインディッシュは和牛になります。

TRÉSOR

Trésor Epicurien

<トレゾール>

¥17,000 (税込)

”美食の宝物”と名付けたメニュー。

キャヴィア・トリュフ・フォアグラを使用し、珍しい
食材や手間を惜しまない調理法による貴重な体験を。

全7品

(アミューズ・前菜・温前菜・魚料理・肉料理・特別料理・デザート)

※メインディッシュは和牛になります。(和牛以外もご対応致します)

※ご予約からお日にちが近い場合はご対応できない場合がございます。

TROIS PLATS

当日予約ができるコースメニュー

<トロワ・プラ>

¥6,800 (税込) ~ ※1日先着4名様まで

”シェフにお任せの3皿コース”

今夜フレンチが食べたいな、ワインが飲みたいなという
方へ向けたカジュアルなコース仕立てのメニューです。

当日の場合は、15時までにご予約下さい。

(冷前菜・スープ・肉料理)

※メインディッシュは入荷した鶏肉・豚肉のいずれかになります。

※デザート追加やメイン変更(魚や和牛等)は追加料金が発生いたします。

アレルギーや苦手食材等ございます場合はご相談ください。(トロワ・プラの場合はご対応できない場合がございます)
コース料理・貸切プランにつきましては、3日前以降のキャンセルはキャンセル料が発生いたします。