

MENU DECOUVERTE
アミューズ・ブーシュ、前菜、魚料理、肉料理、デセール、コーヒー、小菓子
Appetizer, Starter, Fish, Meat, Dessert, Coffee, Mignardies
餐前小食、前菜、魚料理、肉料理、甜點、咖啡、小甜點

8,000

アミューズ・ブーシュ
Appetizer
餐前小食

美食家風サラダ
Gourmet salade
美食家風沙拉

平目のヴァプールとオマール海老のグリエ
ポワローのクリームソース 里芋のカダイフ

*Steamed fillet of turbot with grilled lobster,
leek cream sauce and eddoe in kadaif past*
清蒸比目魚和網烤巨螯蝦佐韭蔥綠醬 金黃絲日本里芋

阿岸の七面鳥 旬野菜
腿はシュープレームソース 胸肉はトリュフソースで
Turkey with vegetables, suprême sauce and Périgueux sauce
阿岸七面鳥牌雞肉 蔬菜 腿肉佐至尊汁 胸肉佐松露汁

洋梨のモンブラン チョコレートのアイスクリーム
Mont-Blanc made with pear, served with chocolate ice cream
法式勃朗峰梨巧克力冰淇淋

コーヒー 小菓子
Coffee and mignardises
咖啡 小甜點

MENU GASTRONOMIQUE
アミューズ・ブーシュ、前菜 2 品、魚料理、肉料理、アヴァンデセール、デセール、コーヒー、
小菓子
Appetizer, Starter, Starter, Fish, Meat, Avant-dessert, Dessert, Coffee, Mignardies
餐前小食、前菜、前菜、魚料理、肉料理、餐後甜點、甜點、咖啡、小甜點

11,000

アミューズ・ブーシュ
Appetizer
餐前小食

美食家風サラダ
Gourmet salade
美食家風沙拉

旬食材を使った本日のシェフお任せ前菜
Starter of the day, our chef's choice
使用当季食材的主廚特制料理

平目のヴァプールとオマール海老のグリエ
ポワローのクリームソース 里芋のカダイフ

*Steamed fillet of turbot with grilled lobster,
leek cream sauce and eddoe in kadaif past*
清蒸比目魚和網烤巨螯蝦佐韭蔥綠醬 金黃絲日本里芋

阿岸の七面鳥 旬野菜
腿はシュープレームソース 胸肉はトリュフソースで
Turkey with vegetables, suprême sauce and Périgueux sauce
阿岸七面鳥牌雞肉 蔬菜 腿肉佐至尊汁 胸肉佐松露汁

アヴァンデセール
Pre-dessert
餐後甜點

洋梨のモンブラン チョコレートのアイスクリーム
Mont-Blanc made with pear, served with chocolate ice cream
法式勃朗峰梨巧克力冰淇淋

コーヒー 小菓子
Coffee and mignardises
咖啡 小甜點

MENU DEGSTATION
ポールボキューズと北陸食材のスペシャリテを少しずつ味わうスペシャルコース
アミューズ・ブーシュ、前菜 3 品、魚料理、肉料理、アヴァンデセール、デセール、コーヒー、小菓子
Appetizer, Starter, Starter, Starter, Fish, Meat, Avant-dessert, Dessert, Coffee, Mignardies
餐前小食、前菜、前菜、前菜、魚料理、肉料理、餐後甜點、甜點、咖啡、小甜點

16,000

アミューズ・ブーシュ
Appetizer
餐前小食

美食家風サラダ
Gourmet salade
美食家風沙拉

旬食材を使った本日のシェフお任せ前菜
Starter of the day, our chef's choice 1
使用当季食材的主廚特制料理 1

旬食材を使った本日のシェフお任せ前菜
Starter of the day, our chef's choice2
使用当季食材的主廚特制料理 2

北陸天然甘鯛を使ったスペシャリテ エカイエ仕立て
Amadai snapper in its scales
使用北陸天然甘鯛的 Paul Bocuse 特製料理

本日のお肉料理もしくは能登牛 (+1,000) をシェフお任せで
Today's meat dish or beef (+1000), recipe selected by our chef
今天的肉菜或能登牛 (+1,000) 的主廚特製料理

アヴァンデセール
Pre-dessert
餐後甜點

洋梨のモンブラン チョコレートのアイスクリーム
Mont-Blanc made with pear, served with chocolate ice cream
法式勃朗峰梨巧克力冰淇淋

コーヒー 小菓子
Coffee and mignardises
咖啡 小甜點