

年末年始営業日のご案内

2026年1月2日(金)ディナー～4日(日)の間は
 「お正月特別コースA ¥5,500(税込)／B ¥9,000(税込)」のみの
 ご用意となります。※1月9日(金)より通常営業いたします。

	12/20(土)	12/21(日)	12/22(月)	12/23(火)	12/24(水)	12/25(木)	12/26(金)
ランチ	通常営業	通常営業	休み	休み	クリスマス	クリスマス	クリスマス
ディナー	通常営業	通常営業	休み	クリスマス	クリスマス	クリスマス	クリスマス
	12/27(土)	12/28(日)	12/29(月)	12/30(火)	12/31(水)	1/1(木)	1/2(金)
ランチ	休み	休み	休み	休み	お節	休み	休み
ディナー	休み	休み	休み	休み	引き渡し	休み	正月コース
	1/3(土)	1/4(日)	1/5(月)	1/6(火)	1/7(水)	1/8(木)	1/9(金)
ランチ	正月コース	正月コース	休み	休み	休み	休み	通常営業
ディナー	正月コース	正月コース	休み	休み	休み	休み	通常営業

お正月コース A ¥5,500(税込)

Amuse
 ひとくちのおたのしみ
 Hors-d'œuvre
 海の幸のマリネ
 Entrée
 牡蠣のコンフィとポロ葱のガレット
 春菊のクーリ
 Plat principal(メインディッシュをお選びください)
 •相模湾の鮮魚のポアレ
 白菜のソテーと柚子のブルーブランソース
 •地鶏もも肉のビール煮込み オニオンキャラメリゼと
 鴨ムネ肉のロースト ピスタチオのクルート(+¥990)
 •和牛ロース肉のグリエ 西洋わさびのソース(+¥1,540)
 ※こちらの和牛のグリエはお二人様より承ります
 Dessert
 紅玉リンゴと紅茶のシブースト
 グレープフルーツのアクセントとクルミのアイス
 Café ou thé
 コーヒーまたは紅茶と小菓子

お正月コース B ¥9,000(税込)

Amuse
 ひとくちのおたのしみ
 Amuse2
 サバの炙りと洋ナシ ブルーチーズのソース
 Hors-d'œuvre
 海の幸のマリネ
 Entrée
 牡蠣のコンフィとポロ葱のガレット
 春菊のクーリ
 Spécialité saison
 ウナギの燻製とゴボウのヴルーテ
 ウズラの卵のポーチドエッグと黒米のスフレ
 Plat principal(メインディッシュをお選びください)
 •相模湾の鮮魚のポアレ
 白菜のソテーと柚子のブルーブランソース
 •地鶏もも肉のビール煮込み オニオンキャラメリゼと
 鴨ムネ肉のロースト ピスタチオのクルート
 •和牛ロース肉のグリエ 西洋わさびのソース(+¥550)
 ※こちらの和牛のグリエはお二人様より承ります
 Dessert (デザートをお選びください)
 •紅玉リンゴと紅茶のシブースト
 グレープフルーツのアクセントとクルミのアイス
 カマンベールチーズを詰めた焼き立てチーズスフレ
 栗のアイスと
 Café ou thé
 コーヒーまたは紅茶と小菓子

※材料の仕入れの状況に内容が変更になる場合もございます。