

2025年12月31日(水) ～2026年1月4日(日)

年末年始特別メニュー

ランチ 8,000円(税サ込)

一口のお楽しみ

Amuse-gueule

オリーブハマチと冬野菜のガトー 伊吹のイリコと柚子風味の和風コンソメジュレと共に
ビーツのヴィネグレットソース

*Sériole et Légumes au Gâteau aux Consommé Geleé à la Japonaise au "IRIKO" avec "YUZU"
Sauce Vinaigrette au Vétrave*

ローストした小蕪のクリームスープ

Soupe de Navet à la Crème

瀬戸内真鯛と海老のソテー 白菜のエチュベ添え
デュグレレ風ソース

*Sauté de Daurade et Crevette aux Étuvée de Chinois
Sauce à la Dugléré*

お口直しのグラニテ

Granité

低温調理した讃岐牛オリーブ牛フィレ肉のロティ 北海道産ジャガイモのドフィノワーズ
黒胡椒風味のソース

*Filet de "OLIVE" Bœuf Rôti aux Dauphinois au Pomme de Terre
Sauce Poivre Noir*

パティシエのスペシャリテデザート

Dessert à la Spécialité

パンと発酵バター、スペイン産オリーブオイル

Pain et Beurre, Huile d'Olive

珈琲・紅茶

Café ou Thé

Chef, T. Matsubara

仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

2025年12月31日(水) ～2026年1月4日(日)

年末年始特別メニュー

ランチ・ディナー 10,000円(税サ込)

一口のお楽しみ

Amuse-gueule

オリーブハマチと冬野菜のガトー 伊吹のイリコと柚子風味の和風コンソメジュレと共に
ビーツのヴィネグレットソース

*Sériole et Légumes au Gâteau aux Consommé Geleé à la Japonaise au "IRIKO" avec "YUZU"
Sauce Vinaigrette au Vetrave*

ローストした小蕪のクリームスープ

Soupe de Navet à la Crème

瀬戸内真鯛とホタテ貝のソテー 白菜のエチューベ添え
デュグレレ風ソース

*Sauté de Daurade et Coquille Saint Jacques aux Étuvée de Chinois
Sauce à la Dugléré*

お口直しのグラニテ

Granité

低温調理した讃岐牛オリーブ牛フィレ肉のロティ 黒胡椒風味のソース
讃岐味噌風味のオリーブ豚のオッソ・ブッコ風

*Filet de "OLIVE" Bœuf Rôti Sauce Poivre Noir
"OLIVE" Porc à la Ossobuco au "SANUKIMISO"*

パティシエのスペシャリテデザート

Dessert à la Spécialité

パンと発酵バター、スペイン産オリーブオイル

Pain et Beurre, Huile d'Olive

珈琲・紅茶

Café ou Thé

Chef, T. Matsubara

仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

2025年12月31日(水) ～2026年1月4日(日)

年末年始特別メニュー

ランチ・ディナー 13,000円(税サ込)

一口のお楽しみ

Amuse-gueule

オリーブハマチと冬野菜のガトー 伊吹のイリコと柚子風味の和風コンソメジュレと共に
ビーツのヴィネグレットソース

*Séριοle et Légumes au Gâteau aux Consommé Geleé à la Japonaise au “IRIKO” avec “YUZU”
Sauce Vinaigrette au Vetrave et Caviar*

ローストした小燕のパイ包み焼きスープ

Soupe de Navet à la Crème en Croûte

瀬戸内ヒラメとホタテ貝のソテーとカナダ産オマール海老 白菜のエチュベ添え
デュグレレ風ソース

*Sauté de Daurade et Coquille Saint Jacques • Homard aux Étuvée de Chinois
Sauce à la Dugléré*

お口直しのグラニテ

Granité

低温調理した讃岐牛オリーブ牛フィレ肉のロティ 黒胡椒風味のソース
讃岐味噌風味のオリーブ豚のオッソ・ブッコ風

*Filet de “OLIVE” Bœuf Rôti Sauce Poivre Noir
“OLIVE” Porc à la Ossobuco au “SANUKIMISO”*

パティシエのスペシャリテデザート

Dessert à la Spécialité

パンと発酵バター、スペイン産オリーブオイル

Pain et Beurre, Huile d'Olive

珈琲・紅茶

Café ou Thé

Chef, T. Matsubara

仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

2025年12月31日(水) ～2026年1月4日(日)

年末年始特別メニュー

ランチ・ディナー 15,000円(税サ込)

一口のお楽しみ

Amuse-gueule

オリーブハマチと冬野菜のガトー イ吹のイリコと柚子風味の和風コンソメジュレと共に
ビーツのヴィネグレットソースと瀬戸内キャビア

Sériole et Légumes au Gâteau aux Consommé Geleé à la Japonaise au "IRIKO" avec "YUZU"
Sauce Vinaigrette au Vetrave et Caviar

ローストした小蕪のパイ包み焼きスープ

Soupe de Navet à la Crème en Croûte

瀬戸内ヒラメのソテーに坂出アワビとオマールブルー 白菜のエチュベ添え
デュグレレ風ソース

Sauté de Turbot et Ormeau avec Homard Berton aux Étuvée de Chinois
Sauce à la Dugléré

お口直しのグラニテ

Granité

低温調理した讃岐牛オリーブ牛フィレ肉のロティとフォアグラのソテー
トリュフと黒胡椒のソース

Filet de "OLIVE" Bœuf Rôti et Sauté de Foie-Gras
Sauce au Truffe et Poivre Noir

パティシエのスペシャリテデセール

Dessert à la Spécialité

パンと発酵バター、スペイン産オリーブオイル

Pain et Beurre, Huile d'Olive

珈琲・紅茶

Café ou Thé

Chef, T. Matsubara

仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。