

Trois Plats

シェフにおまかせの3皿 ¥6,800~(税込)

今夜フレンチが食べたいなという方に向けたカジュアルなコース仕立てのメニューです。

※1日先着4名様まで・要予約・当日の場合は15時までにご予約下さい

オードヴル/スープ/メインディッシュのシンプルな3皿構成です。

メインディッシュは基本的に肉料理になります。

メインの変更や追加のメニューはご予約の際にご相談ください。

(例 和牛に変更→+¥3,000/魚に変更→+各日毎/デザートを追加→+¥1,000など)

※このメニューは当日予約の場合はメインの変更、アレルギー・苦手食材のご対応ができない場合がございます。アレルギー等ある方はコースメニューのご予約を推奨いたします。

À la Carte

ア・ラ・カルト(単品)メニュー ※ご予約の無い場合は4名様までのご案内となります

アラカルトメニューのお客様は最大3時間までのお席となります。

オーダーをいただいてから調理を始めますのでお時間をいただく場合がございます。



彩り野菜のサラダ

様々な野菜を使用しています

¥1,200



豚肉のソテー ソース・ムートルド

フランスの定番料理です ワインと共に楽しみください

¥2,800



プーレ・フリット・オー・エпис

国産鶏と一樹オリジナルスパイスを使用

¥1,800



本日の野菜のフリット

プロならではのサクサク衣です

各日毎



和牛ロース肉のグリユ 季節の野菜添え

A5ランクの和牛ロース肉と季節の野菜のハーモニー

¥8,000~(入荷状況により)



牛頬肉の赤ワインブレゼ

5時間煮込んだ絶妙な柔らかさをお楽しみください

¥5,500



フレッシュトリュフのリゾット仕立て
鶏もも肉のソテーとソース・ペリゲー

トリュフの芳醇な香りが瞬く間に口の中に広がります

¥7,000~(入荷状況により)

・リュスティック <パン>
(2個・バター付き)

¥400

・フロマージュ <チーズ>
各日毎

・デザート <デザート>
各日毎

3時間を超える場合 又は 22時以降は別途サービス料を頂戴いたします

お食事やお飲み物のお持込みはご遠慮ください

車・バイク・自転車でお越しの方、および未成年の方へのアルコール類はご提供いたしません

当店では撮影については、コース利用のお客様のみとさせていただきます。

