

Dinner Course

Brasserie s'envoler

Appetizer

Homemade Sardines Confites
with Pickled Red Onions and Steamed Potatoes

自家製オイルサーディン
紫玉ねぎピクルス、ジャガイモ

Main

Roasted Daisen Chicken Thigh
with Rosemary

Served with Tomato Checca Sauce
and Seasonal Vegetables

大山鶏モモのローズマリー風味
季節野菜とケッカーソース添え

¥4500

Roasted Fresh Fish from Toyosu Market

Served with Basil Pistou and Seasonal Vegetables

豊洲市場直送鮮魚のロースト
バジルピストゥーと季節野菜添え

¥5000



Wagyu Sirloin Steak

A Premium Japanese Wagyu Beef Steak -100g

Served with Seasonal Vegetables, Guérande Salt, and a Touch of Wasabi

和牛サーロインステーキ 100g
季節野菜とゲランドの塩、わさび添え

¥6200

Baguette, Butter

バゲット と バター

Dessert

Matcha Pound Cake
with Sweet Red Beans and Fresh Cream

抹茶のパウンドケーキ
小豆と生クリーム添え



Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

※Please make a reservation for course meals at least 【5 days in advance】

※コースのご予約は【5日前まで】にお願いいたします