

**MENU 6 PLATS**  
6品のランチコース

**HORS-d'OEUVRE | ENTRÉE CHAUDE | POISSON | LE METS PRINCIPAL | FROMAGE | DESSERT**  
冷たい前菜・温かい前菜・魚料理・メインディッシュ・チーズ・デザート

**17,600**

**MENU 5 PLATS**  
5品のランチコース

**HORS-d'OEUVRE | ENTRÉE CHAUDE | POISSON | LE METS PRINCIPAL | DESSERT**  
冷たい前菜・温かい前菜・魚料理・メインディッシュ・デザート

**15,400**

**MENU 4 PLATS**  
4品のランチコース

**HORS-d'OEUVRE | ENTRÉE CHAUDE | LE METS PRINCIPAL | DESSERT**  
冷たい前菜・温かい前菜・メインディッシュ・デザート

**12,100**

**CAVIAR OSCIETRA SUPPLEMENT 5g**  
オシエトラキャビアの追加 5g  
**+3,850**

**PAN-SEARED FOIE GRAS SUPPLEMENT**  
フォアグラソテーの追加  
**+5,500**

PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES, DIETARY RESTRICTIONS OR REQUESTS.

VEGETARIAN, VEGAN, AND GLUTEN-FREE OPTIONS AVAILABLE UPON REQUEST.

PLEASE NOTE THAT MENUS ARE SUBJECT TO MARKET CHANGE AND AVAILABILITY.

ALL PRICES ARE IN JAPANESE YEN, INCLUSIVE OF CONSUMPTION TAX AND SUBJECT TO 15% SERVICE CHARGE.

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください。

ベジタリアン、ビーガンおよびグルテンフリーのメニューもご用意しております。

メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、予めご了承ください。

価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

## HORS-D'ŒUVRE

冷たい前菜

**SALMON BELLE-VUE style, EARL GREY BERGAMOT SABAYON  
CUCUMBER AND HORSE RADISH, OSCIETRA CAVIAR**

サーモンのベルビュー アールグレイとベルガモットのサバイヨン  
胡瓜とホースラディッシュ オシエトラキャビア

## ENTRÉE CHAUDE

温かい前菜

**Hokkaido Scallop and Nori Seaweed Brioche, Champagne Sauce, Braised Fukaya Leek**

北海道産帆立貝と海苔のブリオッシュ包み  
シャンパーニュソース 深谷葱のブレゼ

## POISSON

魚料理

**John Dory Galantine, Sauce au Curry, Lemongrass and Ginger, Carrot Lucullus**

的鯛のガランティースソース・オ・キュリー  
レモングラスと生姜 人参のリュキュリュス

## LE METS PRINCIPAL

メインディッシュ

**SEASONAL NEW ONION GALETTE, ONION CONFIT, ALMOND** 🌿

新玉ねぎのコンフィのガレット仕立て アーモンド

**Slowly Steamed Chicken Breast, Albufeira Sauce, Calvados**

**Apple Tatin, Tarragon and Mustard**

鶏胸肉の低温調理 アルビュフェラソース カルヴァドスの香り  
林檎のタタン タラゴンとマスタード

**ROASTED A5 WAGYU TENDERLOIN, POIVRADE SAUCE, RÉMY MARTIN, POLENTA IN THREE WAYS  
(Supplement Charge +6,600)**

**A5** 和牛フィレ肉のロースト ポワブラードソース レミーマルタンの香り  
3種のポレンタ

(追加料金を頂戴いたします +6,600)

## FROMAGE

チーズ

**FRENCH CHEESE SELECTION**

フランス産チーズのセレクション

## DESSERT

デザート

**PINEAPPLE AND BANANA COMPOSITION, LIME MERINGUE**

パイナップルとバナナのコンポジション ライムメレンゲ

**À LA CARTE**  
アラカルト

**LE CAVIAR**  
キャビア

**CAVIAR FROM KAVIARI "DEMIDOF" Style SERVED WITH BLINIS AND SOUR CREAM  
(FOR 2 PERSONS)**

キャビアリ社のキャビア デミドフ風 ブリニとサワークリームを添えて  
(2名さままでご用意いたします)

**OSCIETRA オシエトラ (100g) 77,000 (50g) 38,500**

**LE POTAGER**  
ル ポタジェ

**POACHED FRENCH ASPARAGUS, CITRUS SABAYON** 

フランス産アスパラガス 柑橘のサバイヨン

**4,840**

**CARROT LUCULLUS, ALMOND, SHISO DRESSING** 

人参のルキュルス アーモンド 紫蘇ドレッシング

**2,860**

**SEASONAL NEW ONION GALETTE, ONION CONFIT, ALMOND** 

新玉ねぎのコンフィのガレット仕立て アーモンド

**2,860**

**MOREL MUSHROOM AND WHITE ASPARAGUS SOUVAROV, SAVAGNIN** 

モリーユ茸とホワイトアスパラガスのスヴァロフ サヴァニャンの香り

**4,840**

**HORS-D'ŒUVRE**  
冷たい前菜

**SALMON BELLE-VUE style, EARL GREY BERGAMOT SABAYON, CUCUMBER AND HORSERADISH, OSCIETRA CAVIAR**

サーモンのベルヴュー アールグレイとベルガモットのサバイヨン

胡瓜とホースラディッシュ オシエトラキャビア

**4,400**

**KURUMA-EBI SHRIMP BELLE-VUE style, JASMINE-FLAVOURED YUZU CONFIT, OSCIETRA CAVIAR**

車海老のベルヴュー 柚子のコンフィ オシエトラキャビア

**6,600**

**ENTREE CHAUDE**  
温かい前菜

**Hokkaido SCALLOP AND NORI SEAWEEED BRIOCHE, CHAMPAGNE SAUCE, BRAISED FUKAYA LEEK**

北海道産帆立貝と海苔のブリオッシュ包み シャンパーニュソース 深谷葱のブレゼ

**5,500**

## POISSON

魚料理

**John Dory Galantine, Sauce au Curry, Lemongrass and Ginger, Carrot Lucullus**  
的鯛のガランティーンヌ ソース・オ・キュリー レモングラスと生姜 人参のリュキュリユス  
**8,800 / 5,500 (Half)**

**Steamed Tachiuo, Saffron Sauce, Fennel Chutney, Green Peas, Kristal Caviar**  
太刀魚のヴァプール サフランソース  
フェネルのチャツネとグリーンピース クリスタルキャビア  
**13,200 / 7,700 (Half)**

## VIANDE

肉料理

**Slowly Steamed Chicken Breast, Albufeira Sauce, Calvados, Apple Tatin, Tarragon and Mustard**  
鶏胸肉の低温調理 アルビュフェラソース カルヴァドスの香り  
林檎のタタン タラゴンとマスタード  
**11,000 / 6,600 (Half)**


**Pigeon and Foie Gras Brioche, Bergamot-Flavoured Bigarade Sauce, Carrot Millefeuille**  
鳩肉とフォアグラのブリオッシュ包み ベルガモット香るビガラードソース 人参のミルフィユ  
**15,400 / 8,800 (Half)**


**Roasted A5 Wagyu Tenderloin, Poivrade Sauce, Rémy Martin, Polenta in Three Ways**  
A5 和牛フィレ肉のロースト ポワブラードソース レミーマルタンの香り 3種のポレンタ  
**22,000 / 11,000 (Half)**

## DESSERT

デザート

**Pineapple and Banana Composition, Lime Meringue**  
パイナップルとバナナのコンポジション ライムメレンゲ  
**4,400**

**Baba au Rhum with Vanilla, Rhum Raisin Ice Cream**   
ババ・オ・ラム バニラの香り ラムレーズンのアイスクリーム  
**4,400**

**Vanilla Souffle, Vanilla Ice Cream**   
バニラのスフレ バニラのアイスクリーム  
**4,400**