

Degustation デギュスタシオン

15,500

小さなアミューズ Small appetizer

レ・セレブリティ伝統のパテ・ド・カンパーニュ 炭火焼きのホワイトアスパラガスを添えて
Les Cérébrités traditional pâté de campagne served with grilled white asparagus

～スープをお選びください～
Your choice of soup

焼きフロマージュと春キャベツのシューファルシ 軽やかなブイヨンスープ仕立て
Baked cheese and spring cabbage "Chou farci" with consommé soup

レ・セレブリティ スペシャルティ ビスク・ド・オマール (+500)
Les Célébrités specialty: lobster bisque (+500)

～魚料理をお選びください～
Your choice of fish plate

鱈のロースト クレソンのオイルとヴェルモットソースのマーブル仕立て
Roasted spanish mackerel with watercress oil and vermouth sauce, marble presentation

オマール海老のソテー キュリーソースと筍のロースト (+1,500)
Sautéed lobster with curry sauce and roasted bamboo shoots (+1,500)

～メインディッシュをお選びください～
Your choice of main dish from below

仔羊と大葉の香草パン粉焼き 仔羊のジュをソースで
Baked Lamb in herb breadcrumbs with Shiso, sauced with lamb jus

北海道スノーホワイトチェリバレー鴨とアスパラガスの炭火焼き 金山寺味噌と軽いジュのソース
Charcoal-grilled Hokkaido Snow White Cherry Valley Duck and asparagus with Kinzanji Miso sauce

特撰黒毛和牛肉フィレ炭火焼きとフォアグラのロッシェニ 黒トリュフのソース (+3,100)
Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef (rank A-4) tenderloin with foie gras and truffle sauce (+3,100)

山椒とキウイのグラス
Sansho pepper and Kiwi sherbet

～桜～ 桜香る苺のアラモード
Sakura - Strawberry à la Mode

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

8種類以上の小菓子を揃えたミニャルディーズプラッター お好きなチョイスで
Your favorite choice of small sweets



ご提供いたします料理は8品目のアレルゲン表示をしております。
その他、食物アレルギーをお持ちの方はお気軽にご相談ください。

We have a display item of 8 allergen (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut, walnut) in our menu. Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.

表示価格はサービス料・消費税を含む総額表示となります。
All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

Saison

セゾン

22,000

小さなアミューズ

Small appetizer

～前菜をお選びください～
Your choice of appetizer

蛍烏賊とコンテチーズ 淡路島の玉葱のデクリネゾン
Firefly squid and Comté cheese with Awaji onion

北海道産水蛸のカルパッチョ 緑豆のズペッタ風
Hokkaido water octopus carpaccio, green bean "Zuppetta" style

サザエの壺焼き ブルゴーニュ風
Baked turban shell Burgundy style

～スープをお選びください～
Your choice of soup

焼きフロマージュと春キャベツのシューファルシ 軽やかなブイヨンスープ仕立て
Baked cheese and spring cabbage "Chou farci" with consommé soup

レ・セレブリテ スペシャルリテ ビスク・ド・オマール
Les Célébrités specialty: lobster bisque (+500)

(+500)

～魚料理をお選びください～
Your choice of fish plate

アコウのジュストキュイ ホウレン草のソテーと黄色ワインのソース
Just-Cooked Akou fish, sautéed spinach and yellow wine sauce

オマール海老のソテー キュリーソースと筍のロースト
Sautéed lobster with curry sauce and roasted bamboo shoots (+1,500)

(+1,500)

～メインディッシュをお選びください～
Your choice of main dish from below

仔羊と大葉の香草パン粉焼き 仔羊のジュをソースで
Baked Lamb in herb breadcrumbs with Shiso, sauced with lamb jus
北海道スノーホワイトチェリバレー鴨とアスパラガスの炭火焼き 金山寺味噌と軽いジュのソース
Charcoal-grilled snow white cherry valley duck from Hokkaido with Asparagus, Kinzanji miso sauce

国産牛フィレ肉の炭火焼き アラミニッツで仕上げた赤ワインのソース
Charcoal-grilled Japanese beef fillet with red wine sauce

特撰黒毛和牛肉フィレ炭火焼きとフォアグラのロッシェニ 黒トリュフのソース (+3,100)
Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef(rank A-4) tenderloin with foie gras and truffle sauce (+3,100)

山椒とキウイのグラス
Sansho pepper and Kiwi sherbet

～桜～ 桜香る苺のアラモード
Sakura - Strawberry à la Mode

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

8種類以上の小菓子を揃えたミニアルディーズプラッター お好きなチョイスで
Your favorite choice of small sweets



Menu Chef

ムニュ シェフ

32,000

イタリア産キャビアと北海道産水蛸のカルパッチョ
Hokkaido water octopus carpaccio, cavier from Italy

サザエの壺焼き ブルゴーニュ風
Baked turban shell Burgundy style

レ・セレブリティ伝統のパテ・ド・カンパーニュ 炭火焼きのホワイトアスパラガスを添えて
Les Cérébrités traditional pâté de campagne served with grilled white asparagus

鮑のベニエとアオサ海苔
Deep-fried abalone béignet with Aosa seaweed

アコウのジュストキュイ ホウレン草のソテーと黄色ワインのソース
Just-Cooked Akou fish, sautéed spinach and yellow wine sauce

レアに仕上げたイセ海老のエチュベ 濃厚な甲殻類のエキスを
Steamed lobster with crustaceans sauce

～メインディッシュをお選びください～
Your choice of main dish from below

北海道スノーホワイトチェリバレー鴨とアスパラガスの炭火焼き 金山寺味噌と軽いジュのソース
Charcoal-grilled Hokkaido Snow White Cherry Valley Duck and asparagus with Kinzanji Miso sauce

極上 A5 黒毛和牛サーロインの炭火焼き アラミニッツで仕上げた赤ワインのソース
Charcoal-grilled Japanese beef fillet with red wine sauce

極上 A5 黒毛和牛フィレ肉の炭火焼き 黒トリュフのソース
Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef(rank A-5) tenderloin with foie gras and truffle sauce

山椒とキウイのグラス
Sansho pepper and Kiwi sherbet

～桜～ 桜香る苺のアラモード
Sakura - Strawberry à la Mode

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

8種類以上の小菓子を揃えたミニアルディーズプラッター お好きなチョイスで
Your favorite choice of small sweets



表示価格はサービス料・消費税を含む総額表示となります。
All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.