

Esperance

エスペランス

7,500

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

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

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)

和歌山県産みかん鶏のコンフィ プーレ・オ・ヴィネーグル風
Mikan Chicken from Wakayama "Poule au vinaigrette"

特撰黒毛和牛肉フィレ炭火焼きとフォアグラのロッシーニ 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)

～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品目のアレルギー表示しております。
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.



Inspiration アンスピラシオン

10,000

小さなアミューズ
Small appetizer

～前菜をお選びください～
Your choice of an appetizer from below

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, Awaji onion déclinaison

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 Célébrités 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)

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

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)

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

和歌山県産みかん鶏のコンフィ プール・オ・ヴィネーグル風
Mikan Chicken from Wakayama “Poule au vinaigrette”

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 (+2,500)
Charcoal-grilled Japanese beef fillet with red wine sauce (+2500)

特撰黒毛和牛肉フィレ炭火焼きとフォアグラのロッシーニ 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



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.

Supreme シュプレム

13,000

小さなアミューズ
Small appetizer

～前菜をお選びください～

Your choice of an appetizer from below

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

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

アコウのジストキュイ 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 (+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 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 (+2,500)
Charcoal-grilled Japanese beef fillet with red wine sauce(+2500)

特撰黒毛和牛肉フィレ炭火焼きとフォアグラのロッシーニ 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

