

# Degustation デギュスタシオン

15,500

## 小さなアミューズ Small appetizer

49°Cの火入れしたアトランティックサーモン エピス香るエキューム  
Atlantic salmon cooked at 49°C with spiced écumé

～スープをお選びください～  
Your choice of soup

焦がしスイートコーンのエスプーマとビーフコンソメ  
Burnt sweet corn espuma with beef consommé  
レ・セレブリテ スペシャルリテ 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

鱸とパンチェッタのズッキーニ編み包み 香川県の”はつ恋きゅんっれもん”のソース  
Sea bass and pancetta wrapped with zucchini, "Hatsukoi Kyun Lemon" from Kagawa  
オマール海老と鱸のクネル リヨン風 (+1,500)  
Lobster and sea bass quenelle, Lyonnaise style (+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

仔羊の炭火焼 ミントとバジルのジェノベーゼソース  
Charcoal-grilled lamb with mint and basil Genovese sauce  
神戸ポークプレミアムの炭火焼き 讃岐のめざめアスパラガスと和辛子香るジュ  
Charcoal-grilled premium Kobe pork, Sanuki asparagus and Japanese mustard -infused Ju  
京都丹波地鶏のロースト 小豆島のヤマロク醤油を使ったヴィネグレットソース  
Roasted Tamba chicken from Kyoto with vinaigrette sauce made with Yamaroku soy sauce from Shodoshima  
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

## ～初夏～ パナナ/枝豆/ショコラ

～Early summer dessert～ Banana / Edamame bean / Chocolate

## 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



ご提供いたします料理は8品目のアレルギー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

炙りマナガツオのカルパッチョ 京都万願寺とうがらしのソース  
Seared Managatsuo carpaccio with Kyoto Manganji pepper sauce  
レ・セレブリテ伝統のパテ・ド・カンパーニュ ウッフアイエのニース風サラダと共に  
Les Cérébrités traditional pâté de campagne served with Niçoise salad with egg

泉州蛸とアミノ酸エキス 豆腐のエスプーマ 梅雨をイメージして  
Senshu octopus with amino acid extract, tofu espuma - inspired by the rainy season

～スープをお選びください～  
Your choice of soup

焦がしスイートコーンのエスプーマとビーフコンソメ  
Burnt sweet corn espuma with beef consommé

レ・セレブリテ スペシャルリテ 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

泉州穴子のムニエルと泉州水ナスのエチュベ 穴子の出汁の軽いソースと日本酒の泡  
Pan-fried Senshu eel and braised Senshu water eggplant, light sauce of eel broth and Sake foam

オマール海老と鱸のクネル リヨン風 (+1,500)  
Lobster and sea bass quenelle, Lyonnaise style (+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

仔羊の炭火焼 ミントとバジルのジェノベーゼソース  
Charcoal-grilled lamb with mint and basil Genovese sauce

京都丹波地鶏のロースト 小豆島のヤマロク醤油を使ったヴィネグレットソース  
Roasted Tamba chicken from Kyoto with vinaigrette sauce made with Yamaroku soy sauce from Shodoshima

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

～初夏～ バナナ/枝豆/ショコラ  
～Early summer dessert～ Banana / Edamame bean / Chocolate

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.

# Menu Chef

## ムニュー シェフ

32,000

泉州蛸とアミノ酸エキス 豆腐のエスプーマ 梅雨をイメージして  
Senshu octopus with amino acid extract, tofu espuma - inspired by the rainy season

炙りマナガツオのカルパッチョ 京都万願寺とうがらしのソース  
Seared Managatsuo carpaccio with Kyoto Manganji pepper sauce

レ・セレブリティ伝統のパテ・ド・カンパーニュ ウッフアイエのニース風サラダと共に  
Les Cérébrités traditional pâté de campagne served with Niçoise salad with egg

鮑と焦がしスイートコーンのエスプーマとビーフコンソメ  
Abalone and burnt sweet corn espuma with beef consommé

泉州穴子のムニエルと泉州水ナスのエチューベ 穴子の出汁の軽いソースと日本酒の泡  
Pan-fried Senshu eel and braised Senshu water eggplant, light sauce of eel broth and Sake foam

レアに仕上げたイセ海老のエチューベ 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

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 black Wagyu beef (rank A-5) sirloin 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 truffle sauce

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

～初夏～ バナナ/枝豆/ショコラ  
～Early summer dessert～ Banana / Edamame bean / Chocolate

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

