

Esperance

エスペランス

7,500

小さなアミューズ Small appetizer

49℃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℃ with spiced écumé

～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

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

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)

～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.

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

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

レ・セレブリテ伝統のパテ・ド・カンパーニュ ウッフブ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

～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 スペシャルティ ビスク・ド・オマール

Les Célébrités specialty: lobster bisque (+500)

(+500)

～メインディッシュをお選びください～

Your choice of main dish from below

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

Lobster and sea bass quenelle, Lyonnaise style (+1,500)

(+1,500)

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

～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.

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

49℃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

レ・セレブリテ伝統のパテ・ド・カンパーニュ ウッフブ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

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

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

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.

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 スペシャルティ 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

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
Lobster and sea bass quenelle, Lyonnaise style (+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

～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

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 ウッフブ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・セレブリティ スペシャルティ 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

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
Lobster and sea bass quenelle, Lyonnaise style (+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 シェフ

32,000

泉州蛸とアミノ酸エキスを豆腐のエスプーマ 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



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.