

金曜日限定
Friday Dinner

Bonsoir ボンソワール

10,000

小さなアミューズ
Small appetizer

レ・セレブリテ 伝統のパテ・ド・カンパーニュ 夏野菜とロメスコソース
Les Celebrities traditional pate de campagne with summer vegetables And Romesco sauce

～魚料理をお選びください～
Your choice of seafood dish

鱈とフロマージュのパイ包み焼き 甲殻類のソース
Sea bass and cheese pie baked in pastry, crustacean sauce

カナダ産オマール海老とムール貝のマリニエール風
Canadian lobster and mussels In Mariniere style (+1,500)

(+1,500)

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

北海道産仔鴨の炭火焼き サマートリュフと茸のエキスをソースで
Charcoal-grilled Hokkaido duck with summer truffle and mushroom essence sauce

神戸ポークプレミアムの炭火焼き オランジュと粒マスタードのソース
Charcoal-grilled Kobe premium pork with orange and whole grain mustard sauce

レモン香る 京都丹波地鶏と夏野菜のフリカッセ
Lemon-flavored Kyoto Tanba chicken and summer vegetable fricassee

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)

～夏～ バナナ/枝豆/ショコラ
～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.

Degustation デギュスタシオン

15,500

小さなアミューズ

Small appetizer

ハーブ鮎のコンフィ 胡瓜のヴィネグレットソースとキウイのグラス

Herb-infused sweet fish confit, cucumber vinaigrette sauce and kiwi sorbet

～スープをお選びください～

Your choice of soup

桃の冷製ヴィシソワーズスープとオマール海老のコンソメジュレ

Chilled peach vichyssoise soup with lobster consommé jelly

スイートコーンのポタージュスープと焼きトウモロコシ

Sweet corn potage with grilled corn

レ・セレブリテ スペシャルテ 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

鱸とフロマージュのパイ包み焼き 甲殻類のソース

Sea bass and cheese pie baked in pastry, crustacean sauce

カナダ産オマール海老とムール貝のマリニエール風

Canadian lobster and mussels, Marinier 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

北海道産仔鴨の炭火焼 サマートリュフと茸のエキスをソースで

Charcoal-grilled Hokkaido duck with summer truffle and mushroom essence sauce

神戸ポークプレミアムの炭火焼 オランジュと粒マスタードのソース

Charcoal-grilled Kobe premium pork with orange and whole grain mustard sauce

レモン香る 京都丹波地鶏と夏野菜のフリカッセ

Lemon-flavored Kyoto Tanba chicken and summer vegetable fricassee

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)

パイナップルのグラスと麦茶のマリアージュ

Pineapple sorbet and barley tea marriage

～夏～ パナナ/枝豆/ショコラ

～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 伝統のパテ・ド・カンパーニュ 夏野菜とロメスコソース
Les Celebrities traditional pate de campagne with summer vegetables And Romesco sauce

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

桃の冷製ヴィシソワーズスープとオマール海老のコンソメジュレ
Chilled peach vichyssoise soup with lobster consommé jelly

スイートコーンのポタージュスープと焼きトウモロコシ
Sweet corn potage with grilled corn

レ・セレブリテ スペシャルティ ビスク・ド・オマール
Les Célébrites 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

鱸とフロマージュのパイ包み焼き 甲殻類のソース
Sea bass and cheese pie baked in pastry, crustacean sauce

カナダ産オマール海老とムール貝のマリニエール風
Canadian lobster and mussels, Marinier 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

北海道産仔鴨の炭火焼 サマートリュフと茸のエキスをソースで
Charcoal-grilled Hokkaido duck with summer truffle and mushroom essence 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
Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef (rank A-4) tenderloin with foie gras and truffle sauce

パイナップルのグラスと麦茶のマリアージュ
Pineapple sorbet and barley tea marriage

～夏～ バナナ/枝豆/ショコラ
～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



Menu Chef

ムニュ シェフ

32,000

ハーブ鮎のコンフィ 胡瓜のヴィネグレットソースとキウイのグラス
Herb-infused sweet fish confit, cucumber vinaigrette sauce and kiwi sorbet

キャビア缶に詰めたイタリア産キャビアと野菜のムース
Italian caviar and vegetable mousse

レ・セレブリティ伝統のパテ・ド・カンパーニュ 夏野菜とロメスコソース
Les Celebrities traditional pate de campagne with summer vegetables and Romesco sauce

鮑ソテー 焦がしバターソースと焼きトウモロコシ
Sautéed abalone with butter sauce and grilled corn

鱈とフロマージュのパイ包み焼き 甲殻類のソース
Sea bass and cheese pie baked in pastry, crustacean sauce

イセ海老とムール貝のマリニエール風
Lobster and mussels, Mariniere style

～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
Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef (rank A-5) sirloin

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

パイナップルのグラスと麦茶のマリアージュ
Pineapple sorbet and barley tea marriage

～夏～ バナナ/枝豆/ショコラ
～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.



Bastille Day

パリ祭

32,000

小さなアミューズ
Small appetizer

キャビア缶に詰めた、野菜のムースとキャビア
Vegetable mousse with caviar served in caviar can

レ・セレブリテ伝統のパテ・ド・カンパーニュ
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

桃の冷製ヴィシソワーズスープとオマール海老のコンソメジュレ
Peach vichyssoise soup with lobster consommé jelly

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

鮑のフリカッセ ブルギニョン風
Abalone Fricassee, Burgundy style

イセ海老のロースト アメリケーヌソース
Roasted lobster with American sauce

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

北海道産仔鴨の炭火焼き サマートリュフと茸のエキスをソースで
Charcoal-grilled duck from Hokkaido with summer truffle and mushroom sauce

極上 A5 黒毛和牛フィレ肉の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
Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef(rank A-5) tenderloin with foie gras and truffle sauce

～夏～ バナナ/枝豆/ショコラ
～ Summer ～ 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



表示料金はサービス料・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.