

金曜日限定
Friday Lunch

Salut サリュ

6,000

小さなアミューズ
Small appetizer

伝統のパテ・ド・カンパーニュ TAGATAME 農園さんから秋の小さな野菜の収穫祭
Les Celebrities traditional pâté de campagne with autumn vegetables from Tagatame farm

～スープをお選びください～
Your choice of soup

バターナッツ南瓜の冷製スープ/烏賊のマリネ/アボカド/ピスタチオ
Chilled butternut squash soup with marinated squid, avocado and pistachio

スープ・ド・ボワソンと数種の貝を使ったフラン 貝出汁のエキューム
Fish soup flan prepared with a variety of shellfish and a shellfish broth foam

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)

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

戻りカツオの炭火焼 焦がしたポロネギのピューレとヴィネグレットソース
Charcoal-grilled bonito served with charred leek purée and vinaigrette sauce

カナダ産オマール海老と茸のパイ包み焼き シャンピニオンと鶏のエキスソース (+1,500)
Canadian lobster and mushroom in puff pastry with chicken and champignon sauce (+1,500)

仔羊のスパイスロースト 秋野菜のココットキュイを添えて
Spice-roasted lamb with cocotte-cooked autumn vegetables

北海道スノーホワイト仔鴨の炭火焼とさつま芋のバターコンフィ ビガラードソース
Charcoal-grilled Hokkaido snow white duckling with sweet potato butter confit and sauce bigarade

特撰黒毛和牛肉フィレ炭火焼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)

にがり酒のムースグラッセと巨峰のマリアージュ
Marriage Nigori Sake mousse glacé and Kyoho grapes

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

3種ミニャルディーズ
Small sweets 3 kinds



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.

Esperance

エスペランス

7,500

小さなアミューズ
Small appetizer

伝統のパテ・ド・カンパーニュ TAGATAME 農園さんから秋の小さな野菜の収穫祭
Les Celebrities traditional pâté de campagne with autumn vegetables from Tagatame farm

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

戻りガツオの炭火焼 焦がしたポロネギのピューレとヴィネグレットソース
Charcoal-grilled bonito served with charred leek purée and vinaigrette sauce

カナダ産オマール海老と茸のパイ包み焼き シャンピニオンと鶏のエキスソース (+1,500)
Canadian lobster and mushroom in puff pastry with chicken and champignon sauce (+1,500)

仔羊のスパイスロースト 秋野菜のココットキュイを添えて
Spice-roasted lamb with cocotte-cooked autumn vegetables

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)

にがり酒のムースグラッセと巨峰のマリアージュ
Marriage Nigori Sake mousse glacé and Kyoho grapes

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.

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

鰯のプレッセ 瞬間燻製 秋麗からのインスピレーション

Instant smoked and pressed horse mackerel inspired with the autumn breeze

伝統のパテ・ド・カンパーニュ TAGATAME 農園さんから秋の小さな野菜の収穫祭

Les Celebrities traditional pâté de campagne with autumn vegetables from Tagatame farm

～スープをお選びください～

Your choice of soup

バターナッツ南瓜の冷製スープ/烏賊のマリネ/アボカド/ピスタチオ

Chilled butternut squash soup with marinated squid, avocado and pistachio

スープ・ド・ボワソンと数種の貝を使ったフラン 貝出汁のエキューム

Fish soup flan prepared with a variety of shellfish and a shellfish broth foam

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

戻りガツオの炭火焼 焦がしたポロネギのピューレとヴィネグレットソース

Charcoal-grilled bonito served with charred leek purée and vinaigrette sauce

カナダ産オマール海老と茸のパイ包み焼き シャンピニオンと鶏のエキスソース (+1,500)

Canadian lobster and mushroom in puff pastry with chicken and champignon sauce (+1,500)

仔羊のスパイスロースト 秋野菜のココットキュイを添えて

Spice-roasted lamb with cocotte-cooked autumn vegetables

北海道スノーホワイト仔鴨の炭火焼とさつま芋のバターコンフィ ビガラードソース

Charcoal-grilled Hokkaido snow white duckling with sweet potato butter confit and sauce bigarade

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)

生姜のソルベとラ・フランスのヌイユ

Ginger sorbet and “La France” nouille

にがり酒のムースグラッセと巨峰のマリアージュ

Marriage Nigori Sake mousse glacé and Kyoho grapes

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.

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

甘海老とグレープフルーツのタルタル パースニップのエスプーマ
Sweet shrimp and grapefruit tartare with parsnip espuma

鰯の Presse 瞬間燻製 秋麗からのインスピレーション
Instant smoked and pressed horse mackerel inspired with the autumn breeze

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
Caviar from Italy and vegetable mousse

～スープをお選びください～

Your choice of soup

バターナッツ南瓜の冷製スープ/烏賊のマリネ/アボカド/ピスタチオ
Chilled butternut squash soup with marinated squid, avocado and pistachio

スープ・ド・ボワソンと数種の貝を使ったフラン 貝出汁のエキューム
Fish soup flan prepared with a variety of shellfish and a shellfish broth foam

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

太刀魚と秋ナスのミルフィーユと雲丹 焦がしバターソース
Layered tilefish and eggplant mille-feuille topped with sea urchin and brown butter sauce

戻りカツオの炭火焼 焦がしたポロネギのピューレとヴィネグレットソース
Charcoal-grilled bonito served with charred leek purée and vinaigrette sauce

カナダ産オマール海老と茸のパイ包み焼き シャンピニオンと鶏のエキスソース (+1,500)
Canadian lobster and mushroom in puff pastry with chicken and champignon sauce (+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

仔羊のスパイスロースト 秋野菜のココットキュイを添えて
Spice-roasted lamb with cocotte-cooked autumn vegetables

北海道スノーホワイト仔鴨の炭火焼とさつま芋のバターコンフィ ビガラードソース
Charcoal-grilled Hokkaido snow white duckling with sweet potato butter confit and sauce bigarade

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)

生姜のソルベとラ・フランスのヌイユ

Ginger sorbet and “La France” nouille

にがり酒のムースグラッセと巨峰のマリアージュ

Marriage Nigori Sake mousse glacé and Kyoho grapes

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



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

鯡のプレッセ 瞬間燻製 秋麗からのインスピレーション

Instant smoked and pressed horse mackerel inspired with the autumn breeze

伝統のパテ・ド・カンパーニュ TAGATAME 農園さんから秋の小さな野菜の収穫祭

Les Celebrities traditional pâté de campagne with autumn vegetables from Tagatame farm

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

戻りカツオの炭火焼 焦がしたポロネギのピューレとヴィネグレットソース

Charcoal-grilled bonito served with charred leek purée and vinaigrette sauce

カナダ産オマール海老と茸のパイ包み焼き シャンピニオンと鶏のエキスソース (+1,500)

Canadian lobster and mushroom in puff pastry with chicken and champignon sauce (+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

仔羊のスパイスロースト 秋野菜のココットキュイを添えて

Spice-roasted lamb with cocotte-cooked autumn vegetables

北海道スノーホワイト仔鴨の炭火焼とさつま芋のバターコンフィ ビガラードソース

Charcoal-grilled Hokkaido snow white duckling with sweet potato butter confit and sauce bigarade

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)

にがり酒のムースグラッセと巨峰のマリアージュ

Marriage Nigori Sake mousse glacé and Kyoho grapes

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.

Degustation デギュスタシオン

15,500

小さなアミューズ

Small appetizer

鯡のプレッセ 瞬間燻製 秋麗からのインスピレーション

Instant smoked and pressed horse mackerel inspired with the autumn breeze

～スープをお選びください～

Your choice of soup

バターナッツ南瓜の冷製スープ/烏賊のマリネ/アボカド/ピスタチオ

Chilled butternut squash soup with marinated squid, avocado and pistachio

スープ・ド・ポワソンと数種の貝を使ったフラン 貝出汁のエキューム

Fish soup flan prepared with a variety of shellfish and a shellfish broth foam

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

戻りカツオの炭火焼 焦がしたポロネギのピューレとヴィネグレットソース

Charcoal-grilled bonito served with charred leek purée and vinaigrette sauce

カナダ産オマール海老と茸のパイ包み焼き シャンピニオンと鶏のエキスソース (+1,500)

Canadian lobster and mushroom in puff pastry with chicken and champignon sauce (+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

仔羊のスパイスロースト 秋野菜のココットキュイを添えて

Spice-roasted lamb with cocotte-cooked autumn vegetables

北海道スノーホワイト仔鴨の炭火焼とさつま芋のバターコンフィ ビガラードソース

Charcoal-grilled Hokkaido snow white duckling with sweet potato butter confit and sauce bigarade

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)

生姜のソルベとラ・フランスのヌイユ

Ginger sorbet and “La France” nouille

にがり酒のムースグラッセと巨峰のマリアージュ

Marriage Nigori Sake mousse glacé and Kyoho grapes

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



エビ Shrimp カニ Crab 小麦 Wheat 卵 Egg そば Buckwheat 牛乳 Milk 落花生 Peanut くるみ Walnut

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

甘海老とグレープフルーツのタルタル パースニップのエスプーマ

Sweet shrimp and grapefruit tartare with parsnip espuma

伝統のパテ・ド・カンパーニュ TAGATAME 農園さんから秋の小さな野菜の収穫祭

Les Celebrities traditional pâté de campagne with autumn vegetables from Tagatame farm

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

Caviar from Italy and vegetable mousse

～スープをお選びください～

Your choice of soup

バターナッツ南瓜の冷製スープ/烏賊のマリネ/アボカド/ピスタチオ

Chilled butternut squash soup with marinated squid, avocado and pistachio

スープ・ド・ボワソンと数種の貝を使ったフラン 貝出汁のエキューム

Fish soup flan prepared with a variety of shellfish and a shellfish broth foam

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

太刀魚と秋ナスのミルフィーユと雲丹 焦がしバターソース

Layered tilefish and eggplant mille-feuille topped with sea urchin and brown butter sauce

戻りカツオの炭火焼 焦がしたポロネギのピューレとヴィネグレットソース

Charcoal-grilled bonito served with charred leek purée and vinaigrette sauce

カナダ産オマール海老と茸のパイ包み焼き シャンピニオンと鶏のエキスソース (+1,500)

Canadian lobster and mushroom in puff pastry with chicken and champignon sauce (+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

仔羊のスパイスロースト 秋野菜のココットキュイを添えて

Spice-roasted lamb with cocotte-cooked autumn vegetables

北海道スノーホワイト仔鴨の炭火焼とさつま芋のバターコンフィ ビガラードソース

Charcoal-grilled Hokkaido snow white duckling with sweet potato butter confit and sauce bigarade

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

生姜のソルベとラ・フランスのヌイユ

Ginger sorbet and “La France” nouille

にがり酒のムースグラッセと巨峰のマリアージュ

Marriage Nigori Sake mousse glacé and Kyoho grapes

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.

Menu Chef

ムニュ シェフ

32,000

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

甘海老とグレープフルーツのタルタル パースニップのエスプーマ
Sweet shrimp and grapefruit tartare with parsnip espuma

スープ・ド・ポワソンと数種の貝を使ったフラン 貝出汁のエキューム
Fish soup flan prepared with a variety of shellfish and a shellfish broth foam

鮑のソテー 焦がしたポロネギのピューレとヴィネグレットソース
Roasted abalone with charred leek purée and vinaigrette sauce

太刀魚と秋ナスのミルフィーユと雲丹 焦がしバターソース
Layered tilefish and eggplant mille-feuille topped with sea urchin and brown butter sauce

イセ海老の炭火焼 アメリケーヌソース
Charcoal-grilled 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

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

にがり酒のムースグラッセと巨峰のマリアージュ
Marriage Nigori Sake mousse glacé and Kyoho grapes

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.