

金曜日限定
Friday Lunch

Salut サリュ

6,000

小さなアミューズ
Small appetizer

セミドライ無花果とパテ・ド・カンパニユのプレスセ 赤ワインのレディクション
Pâté de campagne with semi-dried figs, red wine reduction

～スープをお選びください～
Your choice of soup

讃岐コーチンブイヨンスープのパイ包み焼き
Sanuki Cochin bouillon soup enclosed in puff pastry

レ・セレブリテ スペシャルテ 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

オリーブサーモンの炭火焼とイクラのメランジェサラダ 春菊ピューレとヴァンプランソース
Charcoal-grilled olive salmon and salmon roe mélange salad with Shungiku purée and white wine sauce

カナダ産オマール海老の炭火焼と香り高い茸 シャンピニオンとオマール海老のエキス (+1,500)
Charcoal-grilled Canadian lobster with aromatic mushrooms, mushroom and lobster essence (+1,500)

讃岐豚のフィレ肉 シュニッツェル風 香草のタルタルソースとベリーのコンディモン
Schnitzel-style Sanuki pork fillet with herb tartare sauce and berry condiment

北海道産蝦夷鹿ロースの炭火焼と紀の川柿のロースト 赤ワインソースで
Charcoal-grilled Hokkaido Yezo deer loin with roasted Kishu persimmon, red wine 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(+3,100)
Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef(rank A-4) tenderloin with foie gras and truffle sauce (+3,100)

和栗のモンブラン ア・マ・ファソン
Mont blanc with Japanese chestnut, "À Ma Façon"

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

セミドライ無花果とパテ・ド・カンパーニュのプレッセ 赤ワインのレディクション
Pâté de campagne with semi-dried figs, red wine reduction

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

オリーブサーモンの炭火焼とイクラのメランジェサラダ 春菊ピューレとヴァンプランソース
Charcoal-grilled olive salmon and salmon roe mélange salad with Shungiku purée and white wine sauce

カナダ産オマール海老の炭火焼と香り高い茸 シャンピニオンとオマール海老のエキス (+1,500)
Charcoal-grilled Canadian lobster with aromatic mushrooms, mushroom and lobster essence (+1,500)

讃岐豚のフィレ肉 シュニッツェル風 香草のタルタルソースとベリーのコンディモン
Schnitzel-style Sanuki pork fillet with herb tartare sauce and berry condiment

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)

和栗のモンブラン ア・マ・ファソン
Mont blanc with Japanese chestnut, "À Ma Façon"

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

香川県産オリーブハマチのシュミゼ 秋を散りばめて

Olive Hamachi from Kagawa lightly poached "Chaussée-Style," garnished with autumn flavors

セミドライ無花果とパテ・ド・カンパーニュのプレスセ 赤ワインのレディクション

Pâté de campagne with semi-dried figs, red wine reduction

～スープをお選びください～

Your choice of soup

讃岐コーチンブイヨンスープのパイ包み焼き

Sanuki Cochin bouillon soup enclosed in puff pastry

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

オリーブサーモンの炭火焼とイクラのメランジェサラダ 春菊ピューレとヴァンブランソース

Charcoal-grilled olive salmon and salmon roe mélange salad with Shungiku purée and white wine sauce

カナダ産オマール海老の炭火焼と香り高い茸 シャンピニオンとオマール海老のエキス (+1,500)

Charcoal-grilled Canadian lobster with aromatic mushrooms, mushroom and lobster essence (+1,500)

讃岐豚のフィレ肉 シュニツツェル風 香草のタルタルソースとベリーのコンディモン

Schnitzel-style Sanuki pork fillet with herb tartare sauce and berry condiment

北海道産蝦夷鹿ロースの炭火焼と紀の川柿のロースト 赤ワインソースで

Charcoal-grilled Hokkaido Yezo deer loin with roasted Kishu persimmon, red wine 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)

香川県産はつ恋キュンッれものの軽いエスプーマ仕立て

Light espuma made with Kagawa's Kyun lemons

和栗のモンブラン ア・マ・ファソン

Mont blanc with Japanese chestnut, "À Ma Façon"

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

瞬間燻製香川県産紋甲イカの冷製カルボナーラ仕立て
Lightly smoked Kagawa cuttlefish cold carbonara style

香川県産オリーブハマチのシュミゼ 秋を散りばめて
Olive Hamachi from Kagawa lightly poached "Chaussée-Style," garnished with autumn flavors

イタリア産キャビアと新米のムース 高尾農園のオリーブオイルで
Fresh rice mousse with Italian caviar, served with Takao farm olive oil

～スープをお選びください～
Your choice of soup

讃岐コーチンブイヨンスープのパイ包み焼き
Sanuki Cochin bouillon soup enclosed in puff pastry

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

香川県 丸千鮮魚さんから 天然平目の昆布締め デュグレソース
Kombu-cured wild flounder from Marusen fresh fish in Kagawa, paired with Dugleré

オリーブサーモンの炭火焼とイクラのメランジェサラダ 春菊ピューレとヴァンプランソース
Charcoal-grilled olive salmon and salmon roe mélange salad with Shungiku purée and white wine sauce

カナダ産オマール海老の炭火焼と香り高い茸 シャンピニオンとオマール海老のエキス (+1,500)
Charcoal-grilled Canadian lobster with aromatic mushrooms, mushroom and lobster essence (+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

讃岐豚のフィレ肉 シュニッツェル風 香草のタルタルソースとベリーのコンディモン
Schnitzel-style Sanuki pork fillet with herb tartare sauce and berry condiment

蝦夷鹿ロースの炭火焼と紀の川柿のロースト 赤ワインソースで
Charcoal-grilled Yezo deer loin with roasted Kishu persimmon, red wine sauce

A5 ランク極上オリーブ牛フィレ肉の炭火焼 秋トリュフとフォアグラ 牛エキスのソース (+4,800)
Charcoal-grilled A5-grade olive beef tenderloin with autumn truffles and foie gras with beef essence sauce (+4,800)

香川県産はつ恋キュンッれものの軽いエスプーマ仕立て
Light espuma made with Kagawa's Kyun lemons

和栗のモンブラン ア・マ・ファソン
Mont blanc with Japanese chestnut, "À Ma Façon"

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.

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

香川県産オリーブハマチのシュミゼ 秋を散りばめて

Olive Hamachi from Kagawa lightly poached "Chaussée-Style," garnished with autumn flavors

セミドライ無花果とパテ・ド・カンパーニュのプレスセ 赤ワインのレディクション

Pâté de campagne with semi-dried figs, red wine reduction

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

オリーブサーモンの炭火焼とイクラのメランジェサラダ 春菊ピューレとヴァンプランソース
Charcoal-grilled olive salmon and salmon roe mélange salad with Shungiku purée and white wine sauce

カナダ産オマール海老の炭火焼と香り高い茸 シャンピニオンとオマール海老のエクス (+1,500)
Charcoal-grilled Canadian lobster with aromatic mushrooms, mushroom and lobster essence (+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

讃岐豚のフィレ肉 シュニッツェル風 香草のタルタルソースとベリーのコンディモン
Schnitzel-style Sanuki pork fillet with herb tartare sauce and berry condiment

北海道産蝦夷鹿ロースの炭火焼と紀の川柿のロースト 赤ワインソースで
Charcoal-grilled Hokkaido Yezo deer loin with roasted Kishu persimmon, red wine 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(+3,100)
Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef(rank A-4) tenderloin with foie gras and truffle sauce (+3,100)

和栗のモンブラン ア・マ・ファソン
Mont blanc with Japanese chestnut, "À Ma Façon"

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

香川県産オリーブハマチのシュミゼ 秋を散りばめて
Olive Hamachi from Kagawa lightly poached "Chaussée-Style," garnished with autumn flavors

～スープをお選びください～
Your choice of soup

讃岐コーチンブイヨンスープのパイ包み焼き
Sanuki Cochon bouillon soup enclosed in puff pastry

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

オリーブサーモンの炭火焼とイクラのメランジェサラダ 春菊ピューレとヴァンブランソース
Charcoal-grilled olive salmon and salmon roe mélange salad with Shungiku purée and white wine sauce

カナダ産オマール海老の炭火焼と香り高い茸 シャンピニオンとオマール海老のエキス (+1,500)
Charcoal-grilled Canadian lobster with aromatic mushrooms, mushroom and lobster essence (+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

讃岐豚のフィレ肉 シュニッツェル風 香草のタルタルソースとベリーのコンディモン
Schnitzel-style Sanuki pork fillet with herb tartare sauce and berry condiment

北海道産蝦夷鹿ロースの炭火焼と紀の川柿のロースト 赤ワインソースで
Charcoal-grilled Hokkaido Yezo deer loin with roasted Kishu persimmon, red wine 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 (+3,100)
Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef (rank A-4) tenderloin with foie gras and truffle sauce (+3,100)

香川県産はつ恋キュンッれもんの軽いエスプーマ仕立て
Light espuma made with Kagawa's Kyun lemons

和栗のモンブラン ア・マ・ファソン
Mont blanc with Japanese chestnut, "À Ma Façon"

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

瞬間燻製香川県産紋甲イカの冷製カルボナーラ仕立て

Lightly smoked Kagawa cuttlefish cold carbonara style

香川県産オリーブハマチのシュミゼ 秋を散りばめて

Olive Hamachi from Kagawa lightly poached "Chaussée-Style," garnished with autumn flavors

イタリア産キャビアと新米のムース 高尾農園のオリーブオイルで

Fresh rice mousse with Italian caviar, served with Takao farm olive oil

～スープをお選びください～

Your choice of soup

讃岐コーチンブイヨンスープのパイ包み焼き

Sanuki Cochin bouillon soup enclosed in puff pastry

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

香川県 丸千鮮魚さんから 天然平目の昆布締め デュグレソース

Kombu-cured wild flounder from Marusen fresh fish in Kagawa, paired with Dugleré

オリーブサーモンの炭火焼とイクラのメランジェサラダ 春菊ピューレとヴァンプランソース

Charcoal-grilled olive salmon and salmon roe mélange salad with Shungiku purée and white wine sauce

カナダ産オマール海老の炭火焼と香り高い茸 シャンピニオンとオマール海老のエキス (+1,500)

Charcoal-grilled Canadian lobster with aromatic mushrooms, mushroom and lobster essence (+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

北海道産蝦夷鹿ロースの炭火焼と紀の川柿のロースト 赤ワインソースで

Charcoal-grilled Hokkaido Yezo deer loin with roasted Kishu persimmon, red wine sauce

讃岐豚のフィレ肉 シュニツツェル風 香草のタルタルソースとベリーのコンディモン

Schnitzel-style Sanuki pork fillet with herb tartare sauce and berry condiment

A5 ランク極上オリーブ牛フィレ肉の炭火焼 秋トリュフとフォアグラ 牛エキスのソース

Charcoal-grilled A5-grade olive beef tenderloin with autumn truffles and foie gras with beef essence sauce

香川県産はつ恋キュンッれものの軽いエスプーマ仕立て

Light espuma made with Kagawa's Kyun lemons

和栗のモンブラン ア・マ・ファソン

Mont blanc with Japanese chestnut, "À Ma Façon"

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

イタリア産キャビアと新米のムース 高尾農園のオリーブオイルで
Fresh rice mousse with Italian caviar, served with Takao farm olive oil

瞬間燻製紋甲イカの冷製カルボナーラ仕立て
Lightly smoked cuttlefish cold carbonara style

新米のポタージュ 海苔のチュイルを添えて
Fresh rice potage accompanied by Nori seaweed tuile

鮑とイクラのメランジェサラダ 春菊ピューレとヴァンプランソース
Abalone and salmon roe mélange salad with Shungiku purée and white wine 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

北海道産蝦夷鹿ロースの炭火焼と紀の川柿のロースト 赤ワインソースで
Charcoal-grilled Hokkaido Yezo deer loin with roasted Kishu persimmon, red wine sauce

A5 ランク極上オリーブ牛フィレ肉の炭火焼 秋トリュフとフォアグラ 牛エキスのソース
Charcoal-grilled A5-grade olive beef tenderloin with autumn truffles and foie gras with beef essence sauce

和栗のモンブラン ア・マ・ファソン
Mont blanc with Japanese chestnut, "À Ma Façon"

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.