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

～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　スペシャリテ　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　シャンピニョ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)

***

**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

エビ Shrimp　カニ Crab　小麦 Wheat　卵 Egg　そば Buckwheat　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　シャンピニョ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)

***

**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

エビ Shrimp　カニ Crab　小麦 Wheat　卵 Egg　そば Buckwheat　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ッセ　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　スペシャリテ　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 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　シャンピニョ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.

# 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

**香川県　丸千鮮魚さんから　天然平目の昆布締め　デュグレレソース**
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　シャンピニョ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.

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ッセ　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　シャンピニョ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 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)

***

**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

エビ Shrimp　カニ Crab　小麦 Wheat　卵 Egg　そば Buckwheat　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 Cochin bouillon soup enclosed in puff pastry

**レ・セレブリテ　スペシャリテ　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

**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　シャンピニョ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

エビ Shrimp　カニ Crab　小麦 Wheat　卵 Egg　そば Buckwheat　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

**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

**香川県　丸千鮮魚さんから　天然平目の昆布締め　デュグレレソース**
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　シャンピニョ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

**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.

# 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

**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

**鮑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**
Abalone and salmon roe mélange salad with Shungiku purée and white wine sauce

**香川県　丸千鮮魚さんから　天然平目の昆布締め　デュグレレソース**

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

**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.