金曜日限定 Friday Lunch

Salut サリュ

6,000

小さなアミューズ Small appetizer

紀の国みかん鶏のガランティーヌ 紅玉りんごのアクセントとムータルトソース

Chicken galantine with accent red apple pure and mustard sauce

~スープをお選びください~

Your choice of soup

白菜と貝出汁のポタージュ 蛤のベニエと共に Cabbage and shellfish broth potage, served with clam beignet

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

パンチェッタテサで巻いた鮟鱇のポワレ 焦がしバターソース Pan-seared monkfish wrapped in pancetta tesà with brown butter sauce

カナダ産オマール海老の炭火焼 アメリケーヌソースとポルチーニ茸のピュレ (+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

蝦夷鹿ロースの炭火焼と蝦夷鹿のソシソン オレンジのコンディモンと共に Charcoal-grilled ezo venison loin and venison saucisson, served with orange 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)

数種類のフロマージュを使った、濃厚チーズケーキ メレンゲのアイスクリームと共に

Decadent cheesecake made with several cheeses, served with meringue ice cream

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.

Esperance エスペランス

7,500

小さなアミューズ Small appetizer

紀の国みかん鶏のガランティーヌ 紅玉りんごのアクセントとムータルトソース Chicken galantine with accent red apple pure and mustard sauce

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

パンチェッタテサで巻いた鮟鱇のポワレ 焦がしバターソース Pan-seared monkfish wrapped in pancetta tesà with brown butter sauce

カナダ産オマール海老の炭火焼 アメリケーヌソースとポルチーニ茸のピュレ (+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)

数種類のフロマージュを使った、濃厚チーズケーキ メレンゲのアイスクリームと共に Decadent cheesecake made with several cheeses, served with meringue ice cream

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.

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タルタル 赤彩卵の温度玉子と春菊 Kagawa olive hamachi tartare with soft-boiled red yolk egg and garland chrysanthemum

紀の国みかん鶏のガランティーヌ 紅玉りんごのアクセントとムータルトソース Galantine of "Kinokuni Mikan" chicken with Kogyoku apple and moutarde sauce

~スープをお選びください~

Your choice of soup

白菜と貝出汁のポタージュ 蛤のベニエと共に Cabbage and shellfish broth potage, served with clam beignet

レ・セレブリテ スペシャリテ 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

パンチェッタテサで巻いた鮟鱇のポワレ 焦がしバターソース Pan-seared monkfish wrapped in pancetta tesà with brown butter sauce

カナダ産オマール海老の炭火焼 アメリケーヌソースとポルチーニ茸のピュレ (+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 Sanuki pork tenderloin, Schnitzel-style, with herb tartar sauce and berry condiment

蝦夷鹿ロースの炭火焼と蝦夷鹿のソシソン オレンジのコンディモンと共に Charcoal-grilled ezo venison loin and venison saucisson, served with orange 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)

> まるく農園のはつ恋キュンッれもんのエスプーマ仕立て "Hatsukoi kyun" lemon from Maruku farm - espuma-style

数種類のフロマージュを使った、濃厚チーズケーキ メレンゲのアイスクリームと共に

Decadent cheesecake made with several cheeses, served with meringue ice cream

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



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

香川県産オリーブハマチのタルタル 赤彩卵の温度玉子と春菊 Kagawa olive hamachi tartare with soft-boiled red yolk egg and garland chrysanthemum

紀の国みかん鶏のガランティーヌ 紅玉りんごのアクセントとムータルトソース Galantine of "Kinokuni Mikan" chicken with Kogyoku apple and moutarde sauce

イタリア産キャビアとカッペリーニパスタ 高尾農園のオリーブオイルで Italian caviar with capellini, drizzled with Takao farm olive oil

~スープをお選びください~

Your choice of soup

白菜と貝出汁のポタージュ 蛤のベニエと共に Cabbage and shellfish broth potage, served with clam beignet

レ・セレブリテ スペシャリテ 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 デュグレレソース Kombu-cured wild flounder from Marusen fresh fish in Kagawa, paired with Dugleré

パンチェッタテサで巻いた鮟鱇のポワレ 焦がしバターソース Pan-seared monkfish wrapped in pancetta tesà with brown butter sauce

カナダ産オマール海老の炭火焼 アメリケーヌソースとポルチーニ茸のピュレ (+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

フランス産ピジョン ロワイヤルのロースト French pigeon roasted in royal style

蝦夷鹿ロースの炭火焼と蝦夷鹿のソシソン オレンジのコンディモンと共に Charcoal-grilled ezo venison loin and venison saucisson, served with orange 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 (+4,800) Charcoal-grilled A5-grade olive beef tenderloin with autumn truffles and foie gras with beef essence sauce (+4,800)

まるく農園のはつ恋キュンッれもんのエスプーマ仕立て

"Hatsukoi kyun" lemon from Maruku farm - espuma-style

数種類のフロマージュを使った、濃厚チーズケーキ メレンゲのアイスクリームと共に

Decadent cheesecake made with several cheeses, served with meringue ice cream

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

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タルタル 赤彩卵の温度玉子と春菊 Kagawa olive hamachi tartare with soft-boiled red yolk egg and garland chrysanthemum

紀の国みかん鶏のガランティーヌ 紅玉りんごのアクセントとムータルトソース Galantine of "Kinokuni Mikan" chicken with Kogyoku apple and moutarde sauce

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

パンチェッタテサで巻いた鮟鱇のポワレ 焦がしバターソース Pan-seared monkfish wrapped in pancetta tesà with brown butter sauce

カナダ産オマール海老の炭火焼 アメリケーヌソースとポルチーニ茸のピュレ (+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

蝦夷鹿ロースの炭火焼と蝦夷鹿のソシソン オレンジのコンディモンと共に Charcoal-grilled ezo venison loin and venison saucisson, served with orange 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)

数種類のフロマージュを使った、濃厚チーズケーキ メレンゲのアイスクリームと共に Decadent cheesecake made with several cheeses, served with meringue ice cream

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.

Degustation デギュスタシオン

15,500

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タルタル 赤彩卵の温度玉子と春菊 Kagawa olive hamachi tartare with soft-boiled red yolk egg and garland chrysanthemum

紀の国みかん鶏のガランティーヌ 紅玉りんごのアクセントとムータルトソース Galantine of "Kinokuni Mikan" chicken with Kogyoku apple and moutarde sauce

~スープをお選びください~

Your choice of soup

白菜と貝出汁のポタージュ 蛤のベニエと共に Cabbage and shellfish broth potage, served with clam beignet

レ・セレブリテ スペシャリテ ビスク・ド・オマール Les Célébrités specialty: lobster bisque (+500)

~魚料理をお選びください~

Your choice of fish plate

パンチェッタテサで巻いた鮟鱇のポワレ 焦がしバターソース Pan-seared monkfish wrapped in pancetta tesà with brown butter sauce

カナダ産オマール海老の炭火焼 アメリケーヌソースとポルチー二茸のピュレ (+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蝦夷鹿のソシソン オレンジのコンディモンと共に Charcoal-grilled ezo venison loin and venison saucisson, served with orange 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)

まるく農園のはつ恋キュンッれもんのエスプーマ仕立て

"Hatsukoi kyun" lemon from Maruku farm - espuma-style

数種類のフロマージュを使った、濃厚チーズケーキ メレンゲのアイスクリームと共に

Decadent cheesecake made with several cheeses, served with meringue ice cream

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 vou be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.

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

香川県産オリーブハマチのタルタル 赤彩卵の温度玉子と春菊 Kagawa olive hamachi tartare with soft-boiled red yolk egg and garland chrysanthemum

カニ味噌香る ズワイガニのグラチネ

Snow crab gratin with crab miso

イタリア産キャビアとカッペリーニパスタ 高尾農園のオリーブオイルで Italian caviar with capellini, drizzled with Takao farm olive oil

~スープをお選びください~

Your choice of soup

白菜と貝出汁のポタージュ 蛤のベニエと共に Cabbage and shellfish broth potage, served with clam beignet

レ・セレブリテ スペシャリテ 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

甘鯛のウロコ焼き 軽く仕上げたヴァンブランソースのエキューム Crispy grilled Amadai fish, vin blanc sauce foam

パンチェッタテサで巻いた鮟鱇のポワレ 焦がしバターソース Pan-seared monkfish wrapped in pancetta tesà with brown butter sauce

カナダ産オマール海老の炭火焼 アメリケーヌソースとポルチーニ茸のピュレ (+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

蝦夷鹿ロースの炭火焼と蝦夷鹿のソシソン オレンジのコンディモンと共に Charcoal-grilled ezo venison loin and venison saucisson, served with orange condiment

> フランス産ピジョン ロワイヤルのロースト French pigeon roasted in royal style

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

まるく農園のはつ恋キュンッれもんのエスプーマ仕立て

"Hatsukoi kyun" lemon from Maruku farm - espuma-style

数種類のフロマージュを使った、濃厚チーズケーキ メレンゲのアイスクリームと共に

Decadent cheesecake made with several cheeses, served with meringue ice cream

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

Menu Chef ムニュ シェフ

32,000

イタリア産キャビアとカッペリーニパスタ 高尾農園のオリーブオイルで Italian caviar with capellini, drizzled with Takao farm olive oil

香川県産オリーブハマチのタルタル 赤彩卵の温度玉子と春菊 Kagawa olive hamachi tartare with soft-boiled red yolk egg and garland chrysanthemum

> カニ味噌香る ズワイガニのグラチネ Snow crab gratin with crab miso

> > 鮑のポワレ 肝のソースで Seared abalone with liver sauce

甘鯛のウロコ焼き 軽く仕上げたヴァンブランソースのエキューム Crispy grilled Amadai fish, vin blanc sauce foam

イセ海老の炭火焼 アメリケーヌソースとポルチー二茸のピュレ Charcoal-Grilled spiny lobster with Armoricaine sauce and porcini mushroom purée

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

蝦夷鹿ロースの炭火焼と蝦夷鹿のソシソン オレンジのコンディモンと共に Charcoal-grilled ezo venison loin and venison saucisson, served with orange condiment

> フランス産ピジョン ロワイヤルのロースト French pigeon roasted in royal style

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

数種類のフロマージュを使った、濃厚チーズケーキ メレンゲのアイスクリームと共に Decadent cheesecake made with several cheeses, served with meringue ice cream

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

