

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

昆布鰯のカルパッチョ 白菜のデクリネゾン
Marinated kelp of Sea bream carpaccio with white cabbage déclinaison

香ばしく炙った、仔牛タンのコンフィ レモンのエキュームと赤からし水菜のサラダ
Veal tongue confit with lemon ecume and red mustard mizuna salad

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

真鱈のムニエル トマトとポン酢の焦がしバターソース
Meunière cod with tomato and Ponzu and burnt butter sauce

活けオマール海老と冬野菜のエチューベ オマール海老のエキスとハーブ香るオイル(+1,800)
lobster and winter vegetables with americane sauce and herb oil

～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 スノーホワイト小鴨のロースト ガーリック香るソース
Roasted duck meat with garlic sauce

蝦夷鹿ロースの炭火焼と八朔のコンディモン 赤ワインソース
Charcoal-grille venison loin with venison sausage with orange condiment and 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(+3,800)
Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef(rank A-4) tenderloin with foie gras and truffle sauce

♡チョコレートを使った真紅のハートムース 愛を込めて♡
Deep-red heart mousse made with 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

～前菜をお選びください～

Your choice of appetizer

昆布メ鯛のカルパッチョ 白菜のデクリネゾン

Marinated kelp of Sea bream carpaccio with white cabbage déclinaison

香ばしく炙った、仔牛タンのコンフィ レモンのエキュームと赤からし水菜のサラダ

Veal tongue confit with lemon ecume and red mustard mizuna salad

～スープをお選びください～

Your choice of soup

ペルー産 ホワイトアスパラのポタージュ 雪溶けの大地をイメージして

Potage soup of white asparagus is image of land of melting snow

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)

～魚料理をお選びください～

Your choice of fish plate

真鱈のムニエル トマトとポン酢の焦がしバターソース

Meunière cod with tomato and Ponzu and burnt butter sauce

活けオマール海老と冬野菜のエチュベ オマール海老のエキスとハーブ香るオイル(+1,800)

lobster and winter vegetables with americane sauce and herb oil

～メインディッシュをお選びください～

Your choice of main dish from below

夢の大地ポークの香草低温ロースト バターポテトピューレとジュのソース

Hokkaido pork of low temperature roasted with butter potato puree and meat broth sauce

蝦夷鹿ロースの炭火焼と八朔のコンディモン 赤ワインソース

Charcoal-grille venison loin with venison sausage with orange condiment and red wine sauce

特撰黒毛和牛肉フィレ炭火焼とフォアグラのロッシーニ 黒トリュフのソース (+3,800)

Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef(rank A-4) tenderloin with foie gras and truffle sauce

A5 ランク極上黒毛和牛ロースの炭火焼とフォアグラのソテー

(+5,800)

Charcoal-grille Japanese black Wagyu beef(rank A-5) tenderloin and truffle and foie gras with beef broth sauce

自家製メレンゲアイスと高尾農園のオリーブオイルで

Homemade meringue ice cream with olive oil

♡チョコレートを使った真紅のハートムース 愛を込めて♡

Deep-red heart mousse made with 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.

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 an appetizer from below

昆布メ鯛のカルパッチョ 白菜のデクリネゾン
Marinated kelp of Sea bream carpaccio with white cabbage déclinaison

ズワイガニと苺のシャルロット仕立て カリフラワーのピューレとバジルのオイル
Charlotte of crab and strawberries with cauliflower puree and basil oil

イタリア産キャビアと野菜のムース コンソメのジュレ ベリーヌ仕立て
Caviar from Italy and marinated Kabosu Buri fish from Ōita with citrus fruit

～スープをお選びください～
Your choice of soup

ペルー産 ホワイトアスパラのポタージュ 雪溶けの大地をイメージして
Potage soup of white asparagus is image of land of melting snow

レ・セレブリティ スペシャルティ 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

真鱈のムニエル トマトとポン酢の焦がしバターソース
Meunière cod with tomato and Ponzu and burnt butter sauce

金目鯛のロースト 白味噌香るヴァンプランソース
Roasted golden eye snapper with white miso and white wine sauce

活けオマール海老と冬野菜のエチュベ オマール海老のエキスとハーブ香るオイル (+1,800)
lobster and winter vegetables with americane sauce and herb oil

～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 スノーホワイト小鴨のロースト ガーリック香るソース
Roasted duck meat with garlic sauce

蝦夷鹿ロースの炭火焼と八朔のコンディモン 赤ワインソース
Charcoal-grille venison loin with venison sausage with orange condiment and red wine sauce

特撰黒毛和牛肉フィレ炭火焼とフォアグラのロッシーニ 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

自家製メレンゲアイスと高尾農園のオリーブオイルで
Homemade meringue ice cream with olive oil

♡チョコレートを使った真紅のハートムース 愛を込めて♡
Deep-red heart mousse made with 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

ムニユ シェフ

32,000

イタリア産キャビアと野菜のムース コンソメのジュレ ベリーヌ仕立て
Caviar from Italy and marinated Kabosu Buri fish from Ōita with citrus fruit

ズワイガニと苺のシャルロット仕立て カリフラワーのピューレとバジルのオイル
Charlotte of crab and strawberries with cauliflower puree and basil oil

香ばしく炙った、仔牛タンのコンフィ レモンのエキュームと赤からし水菜のサラダ
Veal tongue confit with lemon ecume and red mustard mizuna salad

鮑のポワレ 肝のソースで
Deep-fried abalone with abalone liver sauce

金目鯛のロースト 白味噌香るヴァンプランソース
Roasted golden eye snapper with white miso and white wine sauce

イセ海老のエチュベ アメリケーヌソース シンプルな仕上げで
Braised spiny lobster in 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 スノーホワイト小鴨のロースト ガーリック香るソース
Roasted duck meat with garlic sauce

蝦夷鹿ロースの炭火焼と八朔のコンディモン 赤ワインソース
Charcoal-grille venison loin with venison sausage with orange condiment and red wine sauce

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
Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef(rank A-4) tenderloin with foie gras and truffle sauce

A5 ランク極上黒毛和牛ロースの炭火焼とフォアグラのソテー
Charcoal-grille Japanese black Wagyu beef(rankA-5) tenderloin and truffle and foie gras with beef broth sauce

♡チョコレートを使った真紅のハートムース 愛を込めて♡
Deep-red heart mousse made with 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イズプラッター お好きなチョイスで
Your favorite choice of small sweets



エビ
Shrimp



小麦
Wheat

卵
Egg



乳
Milk

落花生
Peanut

くるみ
Walnut