

金曜日限定
Friday Lunch

Salut サリュ

6,000

小さなアミューズ
Small appetizer

さぬきのめざめアスパラガスを使ったカプレーゼ仕立て
Sanukinomezame asparagus, Caprese style

～スープをお選びください～
Your choice of soup

香ばしく焼いた春キャベツのヴルーテとホタテのマリアージュスープ
Soup of spring cabbage and scallop

レ・セレブリテ スペシャルテ ビスク・ド・オマール
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

初釜の炭火焼 焦がしバターのソースとブロッコリーのピューレ
Charcoal-grilled "Hatsu-gatsuo" (early-season bonito) with browned butter, served with broccoli purée

活けオマール海老のローストと新玉ねぎ オマールエビのエキス (+1,800)
Roasted lobster with new year onion with lobster broth sauce

博多地鶏の炭火焼と牛ホルモンのプレゼ 春キャベツと共に
Stew of beef offal and chicken with cabbage

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-grille Japanese black Wagyu beef (rankA-4) tenderloin and truffle sauce

日本一を受賞した 極上 A5 鹿兒島黒牛フィレの炭火焼 シンプルに澄ましバターと塩で (+5,800)
Charcoal-grille Japanese black Wagyu beef (rankA-5) tenderloin and butter and salt

みるくぷらんとさんの牛乳に気泡を含ませたババロアとヨーグルトのソース
福岡県産 桃のマリアージュ

Bavarian of milk with yogurt sauce and FUKUOKA peach

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

3種の小菓子
3 small sweets



ご提供いたします料理は9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 9 allergen (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut, walnut, Cashew Nut) 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

さぬきのめざめアスパラガスを使ったカプレーゼ仕立て
Sanukinomezame asparagus, Caprese style

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

初鱈の炭火焼 焦がしバターのソースとブロッコリーのピューレ
Charcoal-grilled "Hatsu-gatsuo" (early-season bonito) with browned butter, served with broccoli purée

活けオマール海老のローストと新玉ねぎ オマールエビのエキス (+1,800)
Roasted lobster with new year onion with lobster broth sauce

博多地鶏の炭火焼と牛ホルモンのブレゼ 春キャベツと共に
Stew of beef offal and chicken with cabbage

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 (+3,800)
Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef (rank A-4) tenderloin with foie gras and truffle sauce

みるくぷらんとさんの牛乳に気泡を含ませたババロアとヨーグルトのソース
福岡県産 桃のマリアージュ
Bavarian of milk with yogurt sauce and FUKUOKA peach

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



ご提供いたします料理は9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 9 allergen (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut, walnut, Cashew Nut) 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.

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

さぬきのめざめアスパラガスを使ったカプレーゼ仕立て
Sanukinomezame asparagus, Caprese style

香ばしくグリルした 鹿児島県産 黒豚のソシソン 新じゃがとチリメンジャコのエグラゼ
Grilled pork sausage from KAGOSIMA with potato and dried baby sardines

～スープをお選びください～

Your choice of soup

香ばしく焼いた春キャベツのヴルーテとホタテのマリアージュスープ
Soup of spring cabbage and scallop

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

～メインディッシュをお選びください～

Your choice of main dish from below

初鱧の炭火焼 焦がしバターのソースとブロッコリーのピューレ
Charcoal-grilled "Hatsu-gatsuo" (early-season bonito) with browned butter, served with broccoli purée

活けオマール海老のローストと新玉ねぎ オマール海老のエキス (+1,800)
Roasted lobster with new year onion with lobster broth sauce

仔羊の炭火焼と万願寺唐辛子のファルシ ジュドをソースで
Charcoal-grille lamp meat with MANGANJI bell pepper wrap lamp meat and lamp broth sauce

博多地鶏の炭火焼と牛ホルモンのプレゼ 春野菜と共に
Stew of beef offal and chicken with vegetables

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

日本一を受賞した 極上 A5 鹿児島黒牛フィレの炭火焼 シンプルに澄ましバターと塩で(+5,800)
Charcoal-grille Japanese black Wagyu beef(rankA-5) tenderloin and butter and salt

福岡県産 八女茶のグラス
Homemade Japanese tea "YAMECHA" ice cream

みるくぷらんとさんの牛乳に気泡を含ませたババロアとヨーグルトのソース
福岡県産 桃のマリアージュ
Bavarian of milk with yogurt sauce and FUKUOKA peach

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9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 9 allergen (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut, walnut, Cashew Nut) 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.

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

鐘崎漁港のアオハタの霜降りした カルパッチョ仕立て カノオ醤油店の塩麴を使ったソースで
Carpaccio of KANESAKI blue grouper with KANOO shop salt koji sauce

香ばしくグリルした 鹿児島県産 黒豚のソシソン 新じゃがとチリメンジャコのエグラゼ
Grilled pork sausage from KAGOSHIMA with potato and dried baby sardines

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 and vegetable mousse and beef broth jelly

～スープをお選びください～

Your choice of soup

香ばしく焼いた春キャベツのヴルーテとホタテのマリアージュスープ

Soup of spring cabbage and scallop

レ・セレブリテ スペシャルテ 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

福岡県産の穴子とフォアグラのルーレ デュグレソース

Deep-frying FUKUOKA conger eel and foie gras with Duglere sauce

活けオマール海老のローストと新玉ねぎ オマールエビのエキス

Roasted lobster with new year onion with lobster broth sauce

(+1,800)

～メインディッシュをお選びください～

Your choice of main dish from below

仔羊の炭火焼と万願寺唐辛子のファルシ ジュドをソースで

Charcoal-grille lamp meat with MANGANJI bell pepper wrap lamp meat and lamp broth sauce

博多地鶏の炭火焼と牛ホルモンのプレゼ 春野菜と共に

Stew of beef offal and chicken with vegetables

小鴨の炭火焼と能古島 久保田農園さんの甘夏のソース

Charcoal-grille dock meat with KUBOTA farm of summer orange 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

日本一を受賞した 極上 A5 鹿児島黒牛フィレの炭火焼 シンプルに澄ましバターと塩で(+5,800)

Charcoal-grille Japanese black Wagyu beef(rankA-5)tenderloin and butter and salt

福岡県産 八女茶のグラス

Homemade Japanese tea "YAMECHA" ice cream

みるくぷらんとさんの牛乳に気泡を含ませたババロアとヨーグルトのソース 福岡県産 桃のマリアージュ

Bavarian of milk with yogurt sauce and FUKUOKA peach

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.

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

鐘崎漁港のアオハタの霜降りした カルパッチョ仕立て
カノオ醤油店の塩麴を使ったソースで

Carpaccio of KANESAKI blue grouper with KANOO shop salt koji sauce

香ばしくグリルした 鹿児島県産 黒豚のソシソン 新じゃがとチリメンジャコのエグラゼ
Grilled pork sausage from KAGOSHIMA with potato and dried baby sardines

～魚料理をお選びください～
Your choice of fish plate

初鱧の炭火焼 焦がしバターのソースとブロッコリーのピューレ
Charcoal-grilled "Hatsu-gatsuo" (early-season bonito) with browned butter, served with broccoli purée

活けオマール海老のローストと新玉ねぎ オマール海老のエクス (+1,800)
Roasted lobster with new year onion with lobster broth 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

仔羊の炭火焼と万願寺唐辛子のファルシ ジュドをソースで
Charcoal-grille lamp meat with MANGANJI bell pepper wrap lamp meat and lamp broth sauce

小鴨の炭火焼と能古島 久保田農園さんの甘夏のソース
Charcoal-grille dock meat with KUBOTA farm of summer orange 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(+3,800)
Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef(rank A-4) tenderloin with foie gras and truffle sauce

日本一を受賞した 極上 A5 鹿児島黒牛フィレの炭火焼 シンプルに澄ましバターと塩で(+5,800)
Charcoal-grille Japanese black Wagyu beef(rankA-5) tenderloin and butter and salt

みるくぷらんとさんの牛乳に気泡を含ませたババロアとヨーグルトのソース
福岡県産 桃のマリアージュ

Bavarian of milk with yogurt sauce and FUKUOKA peach

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9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 9 allergen (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut, walnut, Cashew Nut) 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

さぬきのめざめアスパラガスを使ったカプレーゼ仕立て
Sanukinomezame asparagus, Caprese style

香ばしくグリルした 鹿児島県産 黒豚のソシソン 新じゃがとチリメンジャコのエグラゼ
Grilled pork sausage from KAGOSHIMA with potato and dried baby sardines

～スープをお選びください～
Your choice of soup

香ばしく焼いた春キャベツのヴルーテとホタテのマリアージュスープ
Soup of spring cabbage and scallop

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

～魚料理をお選びください～
Your choice of fish plate

初鱧の炭火焼 焦がしバターのソースとブロッコリーのピューレ
Charcoal-grilled "Hatsu-gatsuo" (early-season bonito) with browned butter, served with broccoli purée

活けオマール海老のローストと新玉ねぎ オマール海老のエキス (+1,800)
Roasted lobster with new year onion with lobster broth sauce

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

仔羊の炭火焼と万願寺唐辛子のファルシ ジュドをソースで
Charcoal-grilled lamb meat with MANGANJI bell pepper wrap lamb meat and lamb broth sauce

博多地鶏の炭火焼と牛ホルモンのプレゼ 春キャベツと共に
Stew of beef offal and chicken with cabbage

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

日本一を受賞した 極上 A5 鹿児島黒牛フィレの炭火焼 シンプルに澄ましバターと塩で (+5,800)
Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef (rank A-5) tenderloin and truffle and foie gras with beef broth sauce

福岡県産 八女茶のグラス
Homemade Japanese tea "YAMECHA" ice cream

みるくぷらんとさんの牛乳に気泡を含ませたババロアとヨーグルトのソース
福岡県産 桃のマリアージュ
Bavarian of milk with yogurt sauce and FUKUOKA peach

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マ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



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

鐘崎漁港のアオハタの霜降りした カルパッチョ仕立て カノオ醤油店の塩麴を使ったソースで
Carpaccio of KANESAKI blue grouper with KANOO shop salt koji sauce

香ばしくグリルした 鹿児島県産 黒豚のソシソン 新じゃがとチリメンジャコのエグラゼ
Grilled pork sausage from KAGOSHIMA with potato and dried baby sardines

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 and vegetable mousse and beef broth jelly

～スープをお選びください～

Your choice of soup

香ばしく焼いた春キャベツのヴルーテとホタテのマリアージュスープ
Spring cabbage velouté & scallop soup

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

～魚料理をお選びください～

Your choice of fish plate

福岡県産の穴子とフォアグラのルーレ デュグレソース
Deep-frying FUKUOKA conger eel and foie gras with Duglere sauce

活けオマール海老のローストと新玉ねぎ オマールエビのエキス (+1,800)
Roasted lobster with new year onion with lobster broth sauce

～メインディッシュをお選びください～

Your choice of main dish from below

小鴨の炭火焼と能古島 久保田農園さんの甘夏のソース
Charcoal-grille dock meat with KUBOTA farm of summer orange 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

日本一を受賞した 極上 A5 鹿児島黒牛フィレの炭火焼 シンプルに澄ましバターと塩で (+5,800)
Charcoal-grille Japanese black Wagyu beef(rankA-5)tenderloin and butter and salt

福岡県産 八女茶のグラス

Homemade Japanese tea "YAMECHA" ice cream

みるくぷらんとさんの牛乳に気泡を含ませたババロアとヨーグルトのソース
福岡県産 桃のマリアージュ

Bavarian of milk with yogurt sauce and FUKUOKA peach

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 and vegetable mousse and beef broth jelly

さぬきのめざめアスパラガスを使ったカプレーゼ仕立て
Sanukinomezame asparagus, Caprese style

鐘崎漁港のアオハタの霜降りした カルパッチョ仕立て
カノオ醤油店の塩麴を使ったソースで
Carpaccio of KANESAKI blue grouper with KANOO shop salt koji sauce

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

福岡県産の穴子とフォアグラのルーレ デュグレソース
Deep-fried FUKUOKA conger eel and foie gras with Duglere 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

小鴨の炭火焼と能古島 久保田農園さんの甘夏のソース
Charcoal-grille dock meat with KUBOTA farm of summer orange 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

日本一を受賞した 極上 A5 鹿児島黒牛フィレの炭火焼 シンプルに澄ましバターと塩で
Charcoal-grille Japanese black Wagyu beef(rank A-5) tenderloin and butter and salt

みるくぷらんとさんの牛乳に気泡を含ませたババロアとヨーグルトのソース
福岡県産 桃のマリアージュ
Bavarian of milk with yogurt sauce and FUKUOKA peach

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9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 9 allergen (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut, walnut, Cashew Nut) 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.

Menu célébrités

ムニユ セレブリテ

50,000

金箔をあしらった、キャビアのデクリネゾン3種類の楽しみ方で

Caviar with gold leaf, enjoyed three ways

フォアグラのポワレ フルーツとジャポネソースのアンサンブル

Pan-seared foie gras with seasonal fruits, served with a sauce japonaise

アラミニッツでポッシェした黒毛和牛ロース肉と雲丹とトリュフ

Wagyu sirloin, poached à la minute, with uni and truffle

軽く仕上げた鮑のフリカッセ

Abalone fricassée

ヨーロッパオマールブルーのフラン仕立てとミキユイに仕上げたオマールブルーのロティ

Savory flan of blue lobster and roasted blue lobster finished mi-cuit

鐘崎漁港からアオハタのロティ こだわりの火入れで

Roasted KANESAKI blue grouper

日本一を受賞した 極上 A5 鹿児島黒牛フィレの炭火焼 シンプルに澄ましバターと塩で

Charcoal-grille Japanese black Wagyu beef(rankA-5) tenderloin and butter and salt

こだわりのシェフセレクションチーズ3種

Chef's selection of three cheeses

黄金の球体と季節のフルーツ

Golden sphere with seasonal fruits

賞味期限 5 分の焼きたてフィナンシェ

Just-baked financier — best enjoyed within 5 minutes

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea



ご提供いたします料理は 9 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 9 allergen (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut, walnut, Cashew Nut) 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.