

金曜日限定
Friday Lunch

Salut サリュ

6,000

小さなアミューズ
Small appetizer

香川県産 はつ恋キュンッれもんでマリネしたオリーブハマチのカルパッチョ
Olive hamachi marinated with Hatsukoi Kyun lemons from Kagawa prefecture

～スープをお選びください～
Your choice of soup

白菜とシーフードのクラムチャウダー
Chinese cabbage clam chowder with sea food

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 an main dish from below

香川県 丸千鮮魚さんの真鯛 ポテトのガレット鱸仕立て 白ワインのソースで
Galette of sea bream and potato with white wine sauce

活けオマール海老のカネロニ包み 気泡を含ませたビスクに浮かべて (+1,800)
Lobster wrap pasta dough with bisque lobster

オリーブ豚ロースの香草ロースト ロメスコソースを添えて
Roasted olive pork and herb with romesco sauce

仔羊の炭火焼 シルクスイートの低温ロースト 仔羊のジュで
Charcoal-grille lamp meat with sweet potato low temperature with lamp meet broth 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 A4) tenderloin and foie gras with 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 焦がし醤油香るソース (+5,800)
Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef(rank A5) tenderloin and soy sauce

モンブランの軽い燻製
Smoked Mon blanc

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

オリーブサーモンの燻製 秋の収穫祭 ビーツとリンゴのソース
Smoked olive salmon with autumn vegetables and beet and apple 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

香川県 丸千鮮魚さんの真鯛 ポテトのガレット鱸仕立て 白ワインのソースで
Galette of sea bream and potato with white wine sauce

活けオマール海老のカネロニ包み 気泡を含ませたビスクに浮かべて (+1,800)
Lobster wrap pasta dough with bisque lobster

オリーブ豚ロースの香草ロースト ロメスコソースを添えて
Roasted olive pork and herb with romesco 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 A4) tenderloin and foie gras with truffle sauce

モンブランの軽い燻製
Smoked Mon blanc

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ブラッター 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

オリーブサーモンの燻製 秋の収穫祭 ビーツとリンゴのソース

Smoked olive salmon with autumn vegetables and beet and apple sauce

香川県産 はつ恋キュンッれもんでマリネしたオリーブハマチのカルパッチョ

Olive hamachi marinated with Hatsukoi Kyun lemons from Kagawa prefecture

～スープをお選びください～

Your choice of soup

白菜とシーフードのクラムチャウダー

Chinese cabbage clam chowder with sea food

レ・セレブリテ スペシャルリテ ビスク・ド・オマール (+500)

Les Célébrites 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

香川県 丸千鮮魚さんの真鯛 ポテトのガレット鱸仕立て 白ワインのソースで

Galette of sea bream and potato with white wine sauce

活けオマール海老のカネロニ包み 気泡を含ませたビスクに浮かべて (+1,800)

Lobster wrap pasta dough with bisque lobster

オリーブ豚ロースの香草ロースト ロメスコソースを添えて

Roasted olive pork and herb with romesco sauce

仔羊の炭火焼 シルクスイートの低温ロースト 仔羊のジュで

Charcoal-grille lamp meat with sweet potato low temperature with lamp meet broth 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 A4)tenderloin and foie gras with truffle sauce

香川県産 はつ恋キュンッれもんのソルベ

Kagawa prefecture's Hatsukoi Kyun lemon sorbet

モンブランの軽い燻製

Smoked Mon blanc

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.



香川フェア～讃岐の秋物語～

小さなアミューズ

Small appetizer

13,000

～前菜をお選びください～

Your choice of an appetizer from below

オリーブサーモンの燻製 秋の収穫祭 ビーツとリンゴのソース

Smoked olive salmon with autumn vegetables and beet and apple sauce

香川県産 はつ恋キュンッれもんでマリネしたオリーブハマチのカルパッチョ

Olive hamachi marinated with Hatsukoi Kyun lemons from Kagawa prefecture

しっとり仕上げた讃岐コーチンとポワローのテリーヌ

Moistly finished Sanuki chicken and leek terrine

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

白菜とシーフードのクラムチャウダー

Chinese cabbage clam chowder with sea food

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

～魚料理をお選びください～

Your choice of fish plate

香川県 丸千鮮魚さんの真鯛 ポテトのガレット鱸仕立て 白ワインのソースで

Galette of sea bream and potato with white wine sauce

活けオマール海老のカネロニ包み 気泡を含ませたビスクに浮かべて (+1,800)

Lobster wrap pasta dough with bisque lobster

～メインディッシュをお選びください～

Your choice of main dish from below

オリーブ豚ロースの香草ロースト ロメスコソースを添えて

Roasted olive pork and herb with romesco sauce

仔羊の炭火焼 シルクスイートの低温ロースト 仔羊のジュで

Charcoal-grille lamb meat with sweet potato low temperature with lamb meat broth 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 (+3,800)

Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef(rank A4)tenderloin and foie gras with 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 焦がし醤油香るソース (+5,800)

Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef(rank A5)tenderloin and soy sauce

香川県産 はつ恋キュンッれもののソルベ

Kagawa prefecture's Hatsukoi Kyun lemon sorbet

モンブランの軽い燻製

Smoked Mon blanc

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



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

オリーブサーモンの燻製 秋の収穫祭 ビーツとリンゴのソース
Smoked olive salmon with autumn vegetables and beet and apple sauce

香川県産 はつ恋キュンッれもんでマリネしたオリーブハマチのカルパッチョ
Olive hamachi marinated with Hatsukoi Kyun lemons from Kagawa prefecture

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

香川県 丸千鮮魚さんの真鯛 ポテトのガレット鱸仕立て 白ワインのソースで
Galette of sea bream and potato with white wine sauce
活けオマール海老のカネロニ包み 気泡を含ませたビスクに浮かべて (+1,800)
Lobster wrap pasta dough with bisque lobster

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

オリーブ豚ロースの香草ロースト ロメスコソースを添えて
Roasted olive pork and herb with romesco sauce
仔羊の炭火焼 シルクスイートの低温ロースト 仔羊のジュで
Charcoal-grille lamp meat with sweet potato low temperature with lamp meet broth 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 A4)tenderloin and foie gras with 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 焦がし醤油香るソース (+5,800)
Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef(rank A5)tenderloin and soy sauce

モンブランの軽い燻製
Smoked Mon blanc

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

香川県産 はつ恋キュンッれもんでマリネしたオリーブハマチのカルパッチョ
Olive hamachi marinated with Hatsukoi Kyun lemons from Kagawa prefecture

しっとり仕上げた讃岐コーチンとポワローのテリーヌ
Moistly finished Sanuki chicken and leek terrine

～スープをお選びください～
Your choice of soup

白菜とシーフードのクラムチャウダー
Chinese cabbage clam chowder with sea food

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

香川県 丸千鮮魚さんの真鯛 ポテトのガレット鱈仕立て 白ワインのソースで
Galette of sea bream and potato with white wine sauce

活けオマール海老のカネロニ包み 気泡を含ませたビスクに浮かべて (+1,800)
Lobster wrap pasta dough with bisque lobster

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

オリーブ豚ロースの香草ロースト ロメスコソースを添えて
Roasted olive pork and herb with romesco sauce

仔羊の炭火焼 シルクスイートの低温ロースト 仔羊のジュで
Charcoal-grille lamb meat with sweet potato low temperature with lamb meat broth 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 A4)tenderloin and foie gras with 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 焦がし醤油香るソース (+5,800)
Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef(rank A5)tenderloin and soy sauce

香川県産 はつ恋キュンッれもののソルベ
Kagawa prefecture's Hatsukoi Kyun lemon sorbet

モンブランの軽い燻製
Smoked Mon blanc

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.



香川フェア～讃岐の秋物語～

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

オリーブサーモンの燻製 秋の収穫祭 ビーツとリンゴのソース

Smoked olive salmon with autumn vegetables and beet and apple sauce

香川県産 はつ恋キュンッれもんでマリネしたオリーブハマチのカルパッチョ

Olive hamachi marinated with Hatsukoi Kyun lemons from Kagawa prefecture

しっとり仕上げた讃岐コーチンとポワローのテリーヌ

Moistly finished Sanuki chicken and leek terrine

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

白菜とシーフードのクラムチャウダー

Chinese cabbage clam chowder with sea food

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

香川県 トラフグの椎茸の旨味を含ませたベニエ ポン酢香るブルブランソース

Beignet of puffer fish with PONZU vinegar butter sauce

香川県 丸千鮮魚さんの真鯛 ポテトのガレット鱸仕立て 白ワインのソースで

Galette of sea bream and potato with white wine sauce

活けオマール海老のカネロニ包み 気泡を含ませたビスクに浮かべて (+1,800)

Lobster wrap pasta dough with bisque lobster

～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 シルクスイートの低温ロースト 仔羊のジュで

Charcoal-grille lamp meat with sweet potato low temperature with lamp meat broth sauce

フランス産 ピジョンロワイヤルの炭火焼 ボルドレーズソース

Charcoal-grilled pigeon with red wine sauce

オリーブ豚ロースの香草ロースト ロメスコソースを添えて

Roasted olive pork and herb with romesco sauce

仔羊の炭火焼 じっくりとローストした坊っちゃん南瓜を添えて

Charcoal-grille lamp meat with roasted pumpkin

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 A4)tenderloin and foie gras with 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 焦がし醤油香るソース(+5,800)

Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef(rank A5)tenderloin and soy sauce

香川県産 はつ恋キュンッれもんのソルベ

Kagawa prefecture's Hatsukoi Kyun lemon sorbet

モンブランの軽い燻製

Smoked Mon blanc

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

香川県産 はつ恋キュンッれもんでマリネしたオリーブハマチのカルパッチョ

Olive hamachi marinated with Hatsukoi Kyun lemons from Kagawa prefecture

黒毛和牛のポッシェ 松茸のコンソメを流して

Boiled Japanese black beef with MATSUTAKE broth soup

鮑のポワレ 肝のソース

Deep-fried abalone with abalone liver sauce

香川県 トラフグの椎茸の旨味を含ませたベニエ ポン酢香るブルブランソース

Beignet of puffer fish with PONZU vinegar butter sauce

活けイセ海老のエチュベ ビスクドオマールをソースで

Boiled lobster with lobster bisque sauce

～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炭火焼 ボルドレーズソースと焼き松茸

Charcoal-grilled pigeon with red wine sauce and grilled MATSUTAKE

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 ペリグーソースと焼き松茸

Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef(rank A4)tenderloin and foie gras with truffle sauce and grilled MATSUTAKE

日本一を受賞した極上 A5 鹿児島黒牛フィレの炭火焼 焦がし醤油香るソースと焼き松茸

Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef(rank A5)tenderloin and soy sauce and grilled MATSUTAKE

モンブランの軽い燻製

Smoked Mon blanc

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.

3 日前までの
ご予約限定

Menu célébrités

ムニユ セレブリテ

50,000

金箔をあしらった、スペイン産オーガニックキャビアのデクリネゾン3種類の楽しみ方で

Caviar and vegetable mousse and beef broth jelly

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

黒毛和牛のポッシュ 松茸のコンソメを流して

Boiled Japanese black beef with MATSUTAKE broth soup

軽く仕上げた鮑のフリカッセ

Cream stew abalone

ヨーロッパオマールブルーのロティとそのエキス

Roasted Europe lobster with lobster broth sauce

香川県 トラフグの稚茸の旨味を含ませたベニエ ポン酢香るブルブランソース

Beignet of puffer fish with PONZU vinegar butter sauce

～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炭火焼 ボルドレーズソースと焼き松茸

Charcoal-grilled pigeon with red wine sauce and grilled MATSUTAKE

オリーブ豚ロースの香草ロースト ロメスコソースを添えて

Roasted olive pork and herb with romesco 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 ペリグーソースと焼き松茸

Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef(rank A4)tenderloin and foie gras with truffle sauce and grilled MATSUTAKE

日本一を受賞した極上 A5 鹿児島黒牛フィレの炭火焼 焦がし醤油香るソースと焼き松茸

Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef(rank A5)tenderloin and soy sauce and grilled MATSUTAKE

～下記よりお選びください～

Your choice from below

こだわりのシェフセクションチーズ3種

Chef's selection of three cheeses

香川県産 はつ恋キュンッれもんのソルベ

Kagawa prefecture's Hatsukoi Kyun lemon sorbet

モンブランの軽い燻製

Smoked Mon blanc

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.