

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

長崎県漁港から直送の魚のカルパッチョ 白菜のソースと春野菜
Carpaccio of NAGASAKI fish with white cabbage sauce and spring vegetable

博多明太子のアッシエ パルマンティエ クラシックスタイル
HAKATA spicy cod roe of "Hachis parmentier" classic style

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

あっさり仕上げた 桜エビ/蛍烏賊/桜鯛のエチュベ サフランの香り
Boiled sakura shrimp and firefly squid and sea bream

活けオマール海老のローストと蕪のナージュ仕立て (+1,800)
Roasted lobster with turnip 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 木の芽味噌のソースとアスパラガス
Charcoal-grille lamp meat with buds and miso sauce and asparagus

蝦夷鹿ロースの炭火焼と熊本県からし蓮根のロースト ヴィネグレットとジュのソース
Charcoal-grille venison loin with spicy lotys root and vinaigrette 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

福岡県 あまおう苺と桜のオペラ仕立て わらび餅のベール
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

長崎県漁港から直送の魚のカルパッチョ 白菜のソースと春野菜
Carpaccio of NAGASAKI fish with white cabbage sauce and spring vegetable

博多明太子のアッシュェ パルマンティエ クラシックスタイル
HAKATA spicy cod roe of "Hachis parmentier" classic style

～スープをお選びください～
Your choice of soup

軽く仕上げた、浅利とムール貝のクラムチャウダー
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 (+500)
Les Célébrités specialty: lobster bisque

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

あっさり仕上げた 桜エビ/蛍烏賊/桜鯛のエチュベ サフランの香り
Boiled sakura shrimp and firefly squid and sea bream

活けオマール海老のローストと蕪のナージュ仕立て (+1,800)
Roasted lobster with turnip 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 木の芽味噌のソースとアスパラガス
Charcoal-grille lamp meat with buds and miso sauce and asparagus

蝦夷鹿ロースの炭火焼と熊本県からし蓮根のロースト ヴィネグレットとジュのソース
Charcoal-grille venison loin with spicy lotys root and vinaigrette 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(rankA-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

福岡県 あまおう苺♥と桜のオペラ仕立て わらび餅のベール
Strawberries and cherry blossom Opera-style
wagashi

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

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

長崎県漁港から直送の魚のカルパッチョ 白菜のソースと春野菜
Carpaccio of NAGASAKI fish with white cabbage sauce and spring vegetable

しっとり仕上げた博多地鶏のポッシュェ 春野菜のサラダ仕立て
Boiled HAKATA chicken with spring vegetables salad

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

軽く仕上げた、浅利とムール貝のクラムチャウダー
Chowder soup of clam and mussels

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

桜鯛とシラスのパイ包み焼き 白ワインソース
Roasted pie of sea bream and white bait with white wine sauce

あっさり仕上げた 桜エビ/蛍烏賊/桜鯛のエチューベ サフランの香り
Boiled sakura shrimp and firefly squid and sea bream

活けオマール海老のローストと燕のナーージュ仕立て (+1,800)
Roasted lobster with turnip 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 木の芽味噌のソースとアスパラガス
Charcoal-grille lamp meat with buds and miso sauce and asparagus

蝦夷鹿ロースの炭火焼と熊本県からし蓮根のロースト ヴィネグレットとジュのソース
Charcoal-grille venison loin with spicy lotys root and vinaigrette 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

福岡県 あまおう苺と桜のオペラ仕立て わらび餅のベール
Strawberries and cherry blossom Opera-style
Strawberry waffle

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

Menu Chef

ムニユ シェフ

32,000

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

長崎県漁港から直送の魚のカルパッチョ 白菜のソース

Carpaccio of NAGASAKI fish with white cabbage sauce and spring vegetable

しっとり仕上げた博多地鶏のポッシュェ 春野菜のサラダ仕立て

Boiled HAKATA chicken with spring vegetables salad

鮑のポワレ 肝のソースで

Deep-fried abalone with abalone liver sauce

あっさり仕上げた 桜エビ/蛍烏賊/桜鯛のエチュベ サフランの香り

Boiled sakura shrimp and firefly squid and sea bream

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

仔羊の炭火焼 木の芽味噌のソースとアスパラガス

Charcoal-grille lamb meat with buds and miso sauce and asparagus

蝦夷鹿ロースの炭火焼と熊本県からし蓮根のロースト ヴィネグレットとジュのソース

Charcoal-grille venison loin with spicy lotus root and vinaigrette 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(rank A-5) tenderloin and truffle and foie gras with beef broth sauce

福岡県 あまおう苺と桜のオペラ仕立て わらび餅のベール

Strawberries and cherry blossom Opera-style

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



エビ
Shrimp



小麦
Wheat

卵
Egg



乳
Milk

落花生
Peanut

くるみ
Walnut