

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

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

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

カサゴのポワレ ホタルイカと山菜のソース  
Deep-frying rock fish with firefly squid and wild vegetables

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

小鴨の炭火焼とローストした新タマネギのチーズ焼き シャリアピンソース  
Charcoal-grille dock meat and roasted onion chesses with onion 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

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

\*\*\*

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  
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

プロヴァンススタイルのガンボスープ  
Provençal style of gumbo 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

桜鯛と蛤の軽いポッシュェ エンドウ豆のブイヨンとつぼみ菜  
Boiled of sea bream and clam with green peas broth and bud vegetables

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

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 A-5 鹿児島県 黒牛の炭火焼 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 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

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



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

メバルのエスカベッシュ 鮮やかな九州野菜をふんだんに

Escabeche of rock fish with KYUSHU vegetables

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

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

プロヴァンススタイルのガンボスープ

Provençal style of gumbo soup

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

桜鯛と蛤の軽いポッシュェ エンドウ豆のブイヨンとつぼみ菜

Boiled of sea bream and clam with green peas broth and bud vegetables

カサゴのポワレ ホタルイカと山菜のソース

Deep-frying rock fish with firefly squid and wild vegetables

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 lamb meat with buds and miso sauce and asparagus

小鴨の炭火焼とローストした新タマネギのチーズ焼き シャリアピンソース

Charcoal-grille duck meat and roasted onion chesses with onion 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 A-5 鹿児島県 黒牛の炭火焼 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

福岡県 あまおう苺と桜のオペラ仕立て わらび餅のペール

Strawberries and cherry blossom Opera-style  
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

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

メバルのエスカベッシュ 鮮やかな九州野菜をふんだんに  
Escabeche of rock fish with KYUSHU vegetables

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

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

桜鯛と蛤の軽いポッシュ エンドウ豆のブイヨンとつぼみ菜  
Boiled of sea bream and clam with green peas broth and bud vegetables

イセ海老のエチューベ 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 lamp meat with buds and miso sauce and asparagus

小鴨の炭火焼とローストした新タマネギのチーズ焼き シャリアピンソース  
Charcoal-grille dock meat and roasted onion chesses with onion 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 A-5 鹿児島県 黒牛の炭火焼 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

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

