

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

明石鯛と夏野菜のアンサンブル ラビゴットソース
Ensemble of sea bream and summer vegetables with ravigote sauce

泉州タコの南プロヴァンス風 カルパッチョ
Carpaccio of octopus is south provençal style

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

鱸のロースト ビエノワーズ焼き アルベールソースで
Roasted sea bass with albert sauce

活けオマール海老のエチュベ トウモロコシソースと焦がしバター (+1,800)
Pan-fry lobster with corn puree and burnt butter

～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 生姜香るジュと茄子のチーズ焼き
Charcoal-grille lamb meat with ginger sauce and cheese and egg plant

神戸ポークプレミアムの炭火焼 ピカンテソースとジュ ド ヴィアン
Charcoal-grilled pork with spice spicy sauce and gravy 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 A4)tenderloin with foie gras and truffle sauce

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

～アマファソン 私流～
和歌山県 あら川の桃を使ったピーチメルバ
Peach melba of WAKAYAMA peach is my 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

明石鯛と夏野菜のアンサンブル ラビゴットソース

Ensemble of sea bream and summer vegetables with ravigote sauce

泉州タコの南プロヴァンス風 カルパッチョ

Carpaccio of octopus is south provençal style

～スープをお選びください～

Your choice of soup

冷製 オマールエビとレッドパプリカのスープ 桃のマリアージュ

Chilled lobster and red bell pepper soup, paired with peach

鯉だしをきかせた冬瓜のポタージュ ソテーフォアグラを浮かべて

Winter melon soup and foie gras

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

鱸のロースト ビエノワーズ焼き アルベールソースで

Roasted sea bass with albert sauce

活けオマール海老のエチューベ トウモロコシソースと焦がしバター (+1,800)

Pan-fry lobster with corn puree and burnt butter

～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 生姜香るジュと茄子のチーズ焼き

Charcoal-grille lamb meat with ginger sauce and cheese and egg plant

北海道 スノーホワイト 小鴨の炭火焼とアニス香るジュ

Charcoal-grilled duck meat with star anise and duck 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 with foie gras and truffle sauce

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

Charcoal-grille Japanese black Wagyu beef(rank A5) tenderloin and truffle and foie gras with beef broth sauce

京都 京豆腐のアイスクリームと醤油

Ice cream of Kyoto Tofu with soy sauce

～アマファソン 私流～

和歌山県 あら川の桃を使ったピーチメルバ

Peach melba of WAKAYAMA peach is my 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



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.



Rediscover Kansai～関西のうまいもん～

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

泉州タコの南プロヴァンス風 カルパッチョ

Carpaccio of octopus is south provençal style

車海老とホタテのルーレ 甲殻類コンソメのジュレとトロピカルフルーツのソース

Prawn and scallop crustacean consommé and tropical sauce

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

冷製 オマールエビとレッドパプリカのスープ 桃のマリアージュ

Chilled lobster and red bell pepper soup, paired with peach

鰹だしをきかせた冬瓜のポタージュ ソテーフォアグラを浮かべて

Winter melon soup and foie gras

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

舌平目と大葉、生ハムのルーレ フレンチキャビアとヴァンプランソース

Roll of flounder and perilla leaf and prosciutto with white wine sauce and trout roe

鱸のロースト ビエノワーズ焼き アルベールソースで

Roasted sea bass with albert sauce

活けオマール海老のエチュベ トウモロコシソースと焦がしバター (+1,800)

Pan-fry lobster with corn puree and burnt butter

～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 生姜香るジュと茄子のチーズ焼き

Charcoal-grille lamb meat with ginger sauce and cheese and egg plant

北海道 スノーホワイト 小鴨の炭火焼とアニス香るジュ

Charcoal-grilled duck meat with star anise and duck 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

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

日本一を受賞した 極上 A5 鹿児島黒牛の炭火焼 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

京都 京豆腐のアイスクリームと醤油

Ice cream of Kyoto Tofu with soy sauce

～アマファソン 私流～

和歌山県 あら川の桃を使ったピーチメルバ

Peach melba of WAKAYAMA peach is my 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



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

明石鯛と夏野菜のアンサンブル ラビゴットソース

Ensemble of sea bream and summer vegetables with ravigote sauce

車海老とホタテのルーレ 甲殻類コンソメのジュレとトロピカルフルーツのソース

Prawn and scallop crustacean consommé and tropical sauce

鮑のポワレ 肝のソース

Deep-fried abalone with abalone liver sauce

舌平目と大葉、生ハムのルーレ フレンチキャビアとヴァンプランソース

Roll of flounder and perilla leaf and prosciutto with white wine sauce and trout roe

活けイセ海老のロースト イセ海老のスープ仕立て

Roasted lobster with lobster soup style

～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 生姜香るジュと茄子のチーズ焼き

Charcoal-grille lamb meat with ginger sauce and cheese and egg plant

北海道 スノーホワイト 小鴨の炭火焼とアニス香るジュ

Charcoal-grilled duck meat with star anise and duck 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

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

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

Charcoal-grille Japanese black Wagyu beef(rank A5)tenderloin and butter and salt

～アマファソン 私流～

和歌山県 あら川の桃を使ったピーチメルバ

Peach melba of WAKAYAMA peach is my 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



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

ムニュ 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

アラミニッツでポッシュした黒毛和牛ロース肉と雲丹とトリュフ

Boiled beef loin with sea urchin and truffle

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クス

Roasted Europe lobster with lobster broth sauce

舌平目と大葉、生ハムのルーレ フレンチキャビアとヴァンプランソース

Roll of flounder and perilla leaf and prosciutto with white wine sauce and trout roe

～メインディッシュをお選びください～

Your choice of main dish from below

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

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

北海道 スノーホワイト 小鴨の炭火焼とアニス香るジュ

Charcoal-grilled duck meat with star anise and duck broth sauce

こだわりのシェフセクションチーズ3種

Chef's selection of three cheeses

～アマファソン 私流～

和歌山県 あら川の桃を使ったピーチメルバ

Peach melba of WAKAYAMA peach is my style

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.