

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

オリーブ豚のジャンボンブラン ジェノベーゼバターのサラダ仕立て
Jambon blanc of Olive pork with salad and basil butter

～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をしっとり仕上げたコンフィで
Confied sea bream from KAGAWA prefecture

活けオマール海老とフォアグラのラヴィオリ オマール海老のジュ (+1,800)
Lobster and foie gras of ravioli 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

オリーブ地鶏 讃岐コーチンの炭火焼 山椒香る讃岐コーチンの乳化ソース
Charcoal-grilled chicken from KAGAWA with emulsion sauce

オリーブ豚 バラ肉のラグー 香ばしくローストした秋野菜を添えて
Stew of pork meat with roasted autumn vegetables

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 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

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

鶏レバーのテリーヌ ガトー仕立て バルサミコのソースと無花果を添えて

Terrine of chicken liver with balsamic sauce and fig

～スープをお選びください～

Your choice of soup

冷製 トリュフ香る パリソワール

“Paris soir” of potato cold soup and jelly beef broth and truffle

ポルチーニ茸と数種類の茸のポタージュスープ

Porcini and assorted mushroom potage

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

舌平目のノルマンディ風

Flounder of Normandy style

活けオマール海老とフォアグラ ラヴィオリとオマール海老のジュ (+1,800)

Lobster and foie gras of ravioli 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 じっくりとローストした坊っちゃん南瓜を添えて

Charcoal-grille lamb meat with roasted pumpkin

オリーブ地鶏 讃岐コーチンの炭火焼 山椒香る讃岐コーチンの乳化ソース

Charcoal-grilled chicken from KAGAWA with emulsion 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 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

葡萄のグラニテ

Ice of grape

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

オリーブ豚のジャンボンブラン ジェノベーゼバターのサラダ仕立て

Jambon blanc of Olive pork with salad and basil butter

鶏レバーのテリーヌ ガトー仕立て バルサミコのソースと無花果を添えて

Terrine of chicken liver with balsamic sauce and fig

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 トリュフ香る パリソワール

“Paris soir” of potato cold soup and jelly beef broth and truffle

ポルチーニ茸と数種類の茸のポタージュスープ

Porcini and assorted mushroom potage

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

舌平目のノルマンディ風

Flounder of Normandy style

香川県 丸千鮮魚さんの真鯛をしっとり仕上げたコンフィで

Confied sea bream from KAGAWA prefecture

活けオマール海老とフォアグラ ラヴィオリとオマール海老のジュ (+1,800)

Lobster and foie gras of ravioli 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

オリーブ地鶏 讃岐コーチンの炭火焼 山椒香る讃岐コーチンの乳化ソース

Charcoal-grilled chicken from KAGAWA with emulsion 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

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-grilled lamb 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 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

葡萄のグラニテ

Ice of grape

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

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

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 MATUTAKE broth soup

鮑のポワレ 肝のソース

Deep-fried abalone with abalone liver sauce

舌平目のノルマンディ風

Flounder of Normandy style

活けイセ海老とフォアグラのラヴィオリ 甲殻類のジュ

Lobster and Girole mushroom and foie gras of ravioli with crustacean 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

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 MATUTAKE

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 truffle sauce and grilled MATUTAKE

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 MATUTAKE

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 MATUTAKE 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

舌平目のノルマンディ風

Flounder of Normandy style

～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 MATUTAKE

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 truffle sauce and grilled MATUTAKE

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 MATUTAKE

こだわりのシェフセクションチーズ 3 種

Chef's selection of three cheeses

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.