

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

TAGATAME農園野菜、サーモン、帆立貝柱のテリーヌ レムラードソースを添えて
Terrine of TAGATAME farm vegetables, salmon, scallops served with remoulade sauce

レ・セレブリティ伝統のパテ・ド・カンパーニュの薫製 めか漬アボカドのコンディモンを添えて
Les Celebrities traditional smoked country-style pâté served with fermented avocado condiment

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

鱸のロースト 生姜のソースとTAGATAME農園野菜のコンディモン
Roasted sea bass with ginger sauce and TAGATAME farm vegetable condiment

鱧のムニエル 冬瓜と鰹出汁のソース 海藻のリゾットを添えて
Pike conger Meunière served with winter melon and bonito broth sauce, seaweed risotto

カナダ産オマール海老とムール貝のマリニエール風 (+1,500)
Canadian lobster and mussels In Mariniere style (+1,500)

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

仔羊の炭火焼とトマトとガーリックのロースト タイムの香り
Charcoal-grilled lamb with roasted tomato and garlic, scented with thyme

神戸ポークプレミアムの炭火焼 オレンジと粒マスタードのソース
Charcoal-grilled Kobe premium pork with orange and whole grain mustard sauce

高温ローストした丹波黒鶏とTAGATAME農園の夏野菜 山椒香るソースで
High-temperature roasted Tamba black chicken with TAGATAME farm vegetables and Sansho pepper 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(+3,100)
Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef (rank A-4) tenderloin with foie gras and truffle sauce (+3,100)

和歌山県あら川の桃のピーチメルバ
Peach melba using Arakawa peach from Wakayama

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

ハーブ鮎のコンフィ 胡瓜のヴィネグレットソースとキウイのグラス

Herb-infused sweet fish confit, cucumber vinaigrette sauce and kiwi sorbet

～スープをお選びください～

Your choice of soup

ジャガイモとコンソメの冷製パリソワール

Potato and consommé "Paris Soir"

スイートコーンのポタージュスープと焼きトウモロコシ

Sweet corn potage with grilled corn

レ・セレブリテ スペシャルテ ビスク・ド・オマール

Les Célébrités specialty: lobster bisque (+500)

(+500)

～魚料理をお選びください～

Your choice of fish plate

鱸のロースト 生姜のソースとTAGATAME農園野菜のコンディモン

Roasted sea bass with ginger sauce and TAGATAME farm vegetable condiment

カナダ産オマール海老とムール貝のマリニエール風

Canadian lobster and mussels, Marinier style (+1,500)

(+1,500)

～メインディッシュをお選びください～

Your choice of main dish from below

仔羊の炭火焼とトマトとガーリックのロースト タイムの香り

Charcoal-grilled lamb with roasted tomato and garlic, scented with thyme

神戸ポークプレミアムの炭火焼 オランジュと粒マスタードのソース

Charcoal-grilled Kobe premium pork with orange and whole grain mustard sauce

高温ローストした丹波黒鶏とTAGATAME農園の夏野菜 山椒香るソースで
High-temperature roasted Tamba black chicken with TAGATAME farm vegetables and Sansho pepper 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(+3,100)

Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef (rank A-4) tenderloin with foie gras and truffle sauce (+3,100)

パイナップルのグラスと麦茶のマリアージュ

Pineapple sorbet and barley tea marriage

和歌山県あら川の桃のピーチメルバ

Peach melba using Arakawa peach from Wakayama

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 カニ Crab 小麦 Wheat 卵 Egg そば Buckwheat 牛乳 Milk 落花生 Peanut くるみ Walnut

ご提供いたします料理は8品目のアレルゲン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.

小さなアミューズ Small appetizer

～前菜をお選びください～
Your choice of appetizer

{ TAGATAME農園野菜、サーモン、帆立貝柱のテリーヌ レムラードソースを添えて
Terrine of TAGATAME farm vegetables, salmon, scallops served with rémoulade sauce
レ・セレブリテ伝統のパテ・ド・カンパーニュの薫製 めか漬アボカドのコンディモンを添えて
Les Celebrities traditional smoked country-style pâté served with fermented avocado condiment }

キャビア缶に詰めたイタリア産キャビアと野菜のムース
Caviar from Italy and vegetable mousse

～スープをお選びください～
Your choice of soup

{ ジャガイモとコンソメの冷製パリソワール
Potato and consommé "Paris Soir"
スイートコーンのポタージュスープと焼きトウモロコシ
Sweet corn potage with grilled corn
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 (+500) }

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

{ 鱧のムニエル 冬瓜と鰹出汁のソース 海藻のリゾットを添えて
Pike conger Meunière served with winter melon and bonito broth sauce, seaweed risotto
鱧のロースト 生姜のソースとTAGATAME農園野菜のコンディモン
Roasted sea bass with ginger sauce and TAGATAME farm vegetable condiment
カナダ産オマール海老とムール貝のマリニエール風 (+1,500)
Canadian lobster and mussels, Mariniere style (+1,500) }

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

{ 仔羊の炭火焼とトマトとガーリックのロースト タイムの香り
Charcoal-grilled lamb with roasted tomato and garlic, scented with thyme
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
Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef (rank A-4) tenderloin with foie gras and truffle sauce }

パイナップルのグラスと麦茶のマリアージュ
Pineapple sorbet and barley tea marriage

和歌山県あら川の桃のピーチメルバ
Peach melba using Arakawa peach from Wakayama

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

ムニュ シェフ

32,000

キャビア缶に詰めたイタリア産キャビアと野菜のムース
Italian caviar and vegetable mousse

TAGATAME農園野菜、サーモン、帆立貝柱のテリーヌ レムラードソースを添えて
Terrine of TAGATAME farm vegetables, salmon, scallops served with remoulade sauce

レ・セレブリティ伝統のパテ・ド・カンパーニュの薫製とフォアグラのソテー
Les Celebrities traditional pate de campagne with satéed foie gras

鮑のロースト 生姜のソースとTAGATAME農園野菜のコンディモン
Roasted abalone with ginger of TAGATAME farm vegetables, salmon, scallops served with remoulade sauce

鰐のムニエル 冬瓜と鰹出汁のソース 海藻のリゾットを添えて
Pike conger Meunière served with winter melon and bonito broth sauce, seaweed risotto

イセ海老とムール貝のマリニエール風
Lobster and mussels, Mariniere style

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

極上 A5 黒毛和牛サーロインの炭火焼き
Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef (rank A-5) sirloin

極上 A5 黒毛和牛フィレ肉の炭火焼き 黒トリュフのソース
Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef (rank A-5) tenderloin with truffle sauce

パイナップルのグラスと麦茶のマリアージュ
Pineapple sorbet and barley tea marriage

和歌山県あら川の桃のピーチメルバ
Peach melba using Arakawa peach from Wakayama

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.