

金曜日限定  
Friday Lunch

# Salut サリュ

6,000

小さなアミューズ  
Small appetizer

レ・セレブリテ伝統のパテ・ド・カンパーニュの薫製 めか漬け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

～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)

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

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

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

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)

\*\*\*

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

3種ミニャルディーズ  
Small sweets 3 kinds



ご提供いたします料理は8品目のアレルギー表示しております。  
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.

# Esperance

## エスペランス

7,500

小さなアミューズ  
Small appetizer

レ・セレブリティエ伝統のパテ・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

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

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

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)

\*\*\*

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



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.

# Inspiration アンスピラシオン

10,000

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

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  
レ・セレブリテ伝統のパテ・ド・カンパーニュの薫製 めか漬け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

～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)

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

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 (+1,500)  
Canadian lobster and mussels, Mariniere style (+1,500)  
神戸ポークプレミアムの炭火焼き 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  
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  
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)

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.

# Supreme シュプレム

13,000

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

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・セレブリテ伝統のパテ・ド・カンパーニュの薫製 めか漬け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

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, Marinier 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

神戸ポークプレミアムの炭火焼き 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

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



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.

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・セレブリテ伝統のパテ・ド・カンパーニュの薫製 めか漬け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 冬瓜と鱧出汁のソース 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 Marinier 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

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 (+500)  
Les Célébrités specialty: lobster bisque (+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 (+1,500)  
Canadian lobster and mussels, Marinier 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

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



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

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

## ムニュー 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

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

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.