

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

鯡のプレスセ 瞬間燻製 秋麗からのインスピレーション
Instant smoked and pressed horse mackerel inspired with the autumn breeze

セミドライ無花果とパテ・ド・カンパーニュのプレスセ 赤ワインのレディクション
Pâté de campagne with semi-dried figs, red wine reduction

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

秋鮭とポテトのガレット プールブランソース
Galette of autumn salmon and potato, beurre blanc sauce

カナダ産オマール海老の炭火焼と香り高い茸 シャンピニョンのエスプーマとオマール海老のエキス(+1,500)
Charcoal-grilled Canadian lobster with aromatic mushrooms, mushroom espuma and lobster essence (+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

仔羊のスパイスロースト 秋野菜のココットキュイを添えて
Spice-roasted lamb with cocotte-cooked autumn vegetables

北海道産蝦夷鹿ロースの炭火焼と紀の川柿のロースト 赤ワインソースで
Charcoal-grilled Hokkaido Yezo deer loin with roasted Kishu persimmon, red wine 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)

和栗のモンブラン ア・マ・ファソン
Mont blanc with Japanese chestnut, "À Ma Façon"

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

鯡のプレッセ 瞬間燻製 秋麗からのインスピレーション
Instant smoked and pressed horse mackerel inspired with the autumn breeze

～スープをお選びください～
Your choice of soup

鳴門金時のポタージュ 生ハムと胡麻のマリアージュ
Naruto Kintoki sweet potato potage, harmony of prosciutto and sesame
スープ・ド・ポワソンと数種の貝を使ったフラン 貝出汁のエキューム
Fish soup flan prepared with a variety of shellfish and a shellfish broth foam
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

太刀魚と秋ナスのミルフィーユと雲丹 焦がしバターソース
Layered tilefish and eggplant mille-feuille topped with sea urchin and brown butter sauce
カナダ産オマール海老の炭火焼と香り高い茸 シャンピニョンのエスプーマとオマール海老のエキス (+1,500)
Charcoal-grilled Canadian lobster with aromatic mushrooms, mushroom espuma and lobster essence (+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

仔羊のスパイスロースト 秋野菜のココットキュイを添えて
Spice-roasted lamb with cocotte-cooked autumn vegetables
フランス産ピジョン ロワイヤルのロースト ソースペリグー
Roasted French pigeon, sauce Périgieux
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)

生姜のソルベとラ・フランスのヌイユ
Ginger sorbet and "La France" nouille

和栗のモンブラン ア・マ・ファソン
Mont blanc with Japanese chestnut, "À Ma Façon"

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.

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 appetizer

瞬間燻製紋甲イカの冷製カルボナーラ仕立て

Lightly smoked cuttlefish cold carbonara style

セミドライ無花果とパテ・ド・カンパーニュのプレッセ 赤ワインのレディクション

Pâté de campagne with semi-dried figs, red wine reduction

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

鳴門金時のポタージュ 生ハムと胡麻のマリアージュ

Naruto Kintoki sweet potato potage, harmony of prosciutto and sesame

スープ・ド・ボワソンと数種の貝を使ったフラン 貝出汁のエキューム

Fish soup flan prepared with a variety of shellfish and a shellfish broth foam

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)

(+500)

～魚料理をお選びください～

Your choice of fish plate

太刀魚と秋ナスのミルフィーユと雲丹 焦がしバターソース

Layered tilefish and eggplant mille-feuille topped with sea urchin and brown butter sauce

秋鮭とポテトのガレット ブールブランソース

Galette of autumn salmon and potato, beurre blanc sauce

カナダ産オマール海老の炭火焼と香り高い茸 シャンピニョンのエスプーマとオマール海老のエキス(+1,500)

Charcoal-grilled Canadian lobster with aromatic mushrooms, mushroom espuma and lobster essence (+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

仔羊のスパイスロースト 秋野菜のココットキュイを添えて

Spice-roasted lamb with cocotte-cooked autumn vegetables

北海道産蝦夷鹿ロースの炭火焼と紀の川柿のロースト 赤ワインソースで

Charcoal-grilled Hokkaido Yezo deer loin with roasted Kishu persimmon, red wine 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

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

生姜のソルベとラ・フランスのヌイユ

Ginger sorbet and "La France" nouille

和栗のモンブラン ア・マ・ファソン

Mont blanc with Japanese chestnut, "À Ma Façon"

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.

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

瞬間燻製紋甲イカの冷製カルボナーラ仕立て
Lightly smoked cuttlefish cold carbonara style

スープ・ド・ポワソンと数種の貝を使ったフラン 貝出汁のエキューム
Fish soup flan prepared with a variety of shellfish and a shellfish broth foam

鮑のソテー 焦がしたポロネギのピューレとヴィネグレットソース
Roasted abalone with charred leek purée and vinaigrette sauce

太刀魚と秋ナスのミルフィーユと雲丹 焦がしバターソース
Layered tilefish and eggplant mille-feuille topped with sea urchin and brown butter sauce

イセ海老の炭火焼 アメリケーヌソース
Charcoal-grilled lobster with 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

フランス産ピジョン ロワイヤルのロースト ソースペリグー
Roasted French pigeon, sauce Périgueux

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

和栗のモンブラン ア・マ・ファソン
Mont blanc with Japanese chestnut, "À Ma Façon"

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.