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

香川県産オリーブハマチのシュミゼ　秋を散りばめて
Olive Hamachi from Kagawa lightly poached "Chaussée-Style," garnished with autumn flavors

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

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

オリーブサーモンの炭火焼とイクラのメランジェサラダ　春菊ピューレとヴァンブランソース
Charcoal-grilled olive salmon and salmon roe mélange salad with Shungiku purée and white wine sauce

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

讃岐豚のフィレ肉　シュニッツェル風　香草のタルタルソースとベリーのコンディモン
Schnitzel-style Sanuki pork fillet with herb tartare sauce and berry condiment

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

香川県産オリーブハマチのシュミゼ　秋を散りばめて
Olive Hamachi from Kagawa lightly poached "Chaussée-Style," garnished with autumn flavors

～スープをお選びください～
Your choice of soup

讃岐コーチンブイヨンスープのパイ包み焼き
Sanuki Cochin bouillon soup enclosed in puff pastry

レ・セレブリテ　スペシャリテ　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

オリーブサーモンの炭火焼とイクラのメランジェサラダ　春菊ピューレとヴァンブランソース
Charcoal-grilled olive salmon and salmon roe mélange salad with Shungiku purée and white wine sauce

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

讃岐豚のフィレ肉　シュニッツェル風　香草のタルタルソースとベリーのコンディモン
Schnitzel-style Sanuki pork fillet with herb tartare sauce and berry condiment

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)

香川県産きゅんレモンの軽いエスプーマ仕立て
Light espuma made with Kagawa's Kyun lemons

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

エビ Shrimp　カニ Crab　小麦 Wheat　卵 Egg　そば Buckwheat　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.

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

瞬間燻製香川県産紋甲イカの冷製カルボナーラ仕立て
Lightly smoked Kagawa cuttlefish cold carbonara style

香川県産オリーブハマチのシュミゼ　秋を散りばめて
Olive Hamachi from Kagawa lightly poached "Chaussée-Style," garnished with autumn flavors

イタリア産キャビアと新米のムース　高尾農園のオリーブオイルで
Fresh rice mousse with Italian caviar, served with Takao farm olive oil

～スープをお選びください～
Your choice of soup

讃岐コーチンブイヨンスープのパイ包み焼き
Sanuki Cochin bouillon soup enclosed in puff pastry

レ・セレブリテ スペシャリテ 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

香川県　丸千鮮魚さんから　天然平目の昆布締め　デュグレレソース
Kombu-cured wild flounder from Marusen fresh fish in Kagawa, paired with Dugleré

オリーブサーモンの炭火焼とイクラのメランジェサラダ　春菊ピューレとヴァンブランソース
Charcoal-grilled olive salmon and salmon roe mélange salad with Shungiku purée and white wine sauce

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

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

讃岐豚のフィレ肉　シュニッツェル風　香草のタルタルソースとベリーのコンディモン
Schnitzel-style Sanuki pork fillet with herb tartare sauce and berry condiment

A5 ランク極上オリーブ牛フィレ肉の炭火焼 秋トリュフとフォアグラ　牛エキスのソース
Charcoal-grilled A5-grade olive beef tenderloin with autumn truffles and foie gras with beef essence sauce

香川県産きゅんレモンの軽いエスプーマ仕立て
Light espuma made with Kagawa's Kyun lemons

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

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

イタリア産キャビアと新米のムース　高尾農園のオリーブオイルで
Fresh rice mousse with Italian caviar, served with Takao farm olive oil

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

新米のポタージュ　海苔のチュイルを添えて
Fresh rice potage accompanied by Nori seaweed tuile

鮑とイクラのメランジェサラダ　春菊ピューレとヴァンブランソース
Abalone and salmon roe mélange salad with Shungiku purée and white wine 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

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

A5 ランク極上オリーブ牛フィレ肉の炭火焼 秋トリュフとフォアグラ　牛エキスのソース
Charcoal-grilled A5-grade olive beef tenderloin with autumn truffles and foie gras with beef essence 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

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.