

金曜日限定
Friday Lunch

Salut サリュ

6,000

小さなアミューズ
Small appetizer

紀の国みかん鶏のガランティース 紅玉りんごのアクセントとムータルトソース
Chicken galantine with accent red apple pure and mustard sauce

～スープをお選びください～
Your choice of soup

白菜と貝出汁のポタージュ 蛤のベニエと共に
Cabbage and shellfish broth potage, served with clam beignet

レ・セレブリテ スペシャルリテ 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

パンチェッタテサで巻いた鮫鱈のポワレ 焦がしバターソース
Pan-seared monkfish wrapped in pancetta tesà with brown butter sauce

カナダ産オマール海老の炭火焼 アメリケーヌソースとポルチーニ茸のピューレ (+1,500)
Charcoal-grilled Canadian lobster with aromatic mushrooms, mushroom and lobster essence (+1,500)

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

蝦夷鹿ロースの炭火焼と蝦夷鹿のソシソン オレンジのコンディモンと共に
Charcoal-grilled ezo venison loin and venison saucisson, served with orange condiment

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)

数種類のフロマージュを使った、濃厚チーズケーキ メレンゲのアイスクリームと共に
Decadent cheesecake made with several cheeses, served with meringue ice cream

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.

Esperance

エスペランス

7,500

小さなアミューズ
Small appetizer

紀の国みかん鶏のガランティース 紅玉りんごのアクセントとムータルトソース
Chicken galantine with accent red apple pure and mustard 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

パンチェッタテサで巻いた鮫鱈のポワレ 焦がしバターソース
Pan-seared monkfish wrapped in pancetta tesà with brown butter sauce

カナダ産オマール海老の炭火焼 アメリケーヌソースとポルチーニ茸のピューレ (+1,500)
Charcoal-grilled Canadian lobster with aromatic mushrooms, mushroom and lobster essence (+1,500)

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

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)

数種類のフロマージュを使った、濃厚チーズケーキ メレンゲのアイスクリームと共に
Decadent cheesecake made with several cheeses, served with meringue ice cream

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.

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

香川県産オリーブハマチのタルタル 赤彩卵の温度玉子と春菊
Kagawa olive hamachi tartare with soft-boiled red yolk egg and garland chrysanthemum
紀の国みかん鶏のガランティース 紅玉りんごのアクセントとムートルトソース
Galantine of "Kinokuni Mikan" chicken with Kogyoku apple and moutarde sauce

～スープをお選びください～
Your choice of soup

白菜と貝出汁のポタージュ 蛤のベニエと共に
Cabbage and shellfish broth potage, served with clam beignet
レ・セレブリテ スペシャルティ ビスク・ド・オマール
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

パンチェッタテサで巻いた鮫鱈のポワレ 焦がしバターソース
Pan-seared monkfish wrapped in pancetta tesà with brown butter sauce
カナダ産オマール海老の炭火焼 アメリケーヌソースとボルチーニ茸のピューレ (+1,500)
Charcoal-grilled Canadian lobster with aromatic mushrooms, mushroom and lobster essence (+1,500)
讃岐豚のフィレ肉 シュニツツェル風 香草のタルタルソースとベリーのコンディモン
Sanuki pork tenderloin, Schnitzel-style, with herb tartar sauce and berry condiment
蝦夷鹿ロースの炭火焼と蝦夷鹿のソシソン オレンジのコンディモンと共に
Charcoal-grilled ezo venison loin and venison saucisson, served with orange condiment
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)

まるく農園のはつ恋キュンッれものエスプーマ仕立て
"Hatsukoi kyun" lemon from Maruku farm - espuma-style
数種類のフロマージュを使った、濃厚チーズケーキ メレンゲのアイスクリームと共に
Decadent cheesecake made with several cheeses, served with meringue ice cream

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

香川県産オリーブハマチのタルタル 赤彩卵の温度玉子と春菊
Kagawa olive hamachi tartare with soft-boiled red yolk egg and garland chrysanthemum
紀の国みかん鶏のガランティース 紅玉りんごのアクセントとムータルトソース
Galantine of "Kinokuni Mikan" chicken with Kogyoku apple and moutarde sauce

イタリア産キャビアとカッペリーニパスタ 高尾農園のオリーブオイルで
Italian caviar with capellini, drizzled with Takao farm olive oil

～スープをお選びください～
Your choice of soup

白菜と貝出汁のポタージュ 蛤のベニエと共に
Cabbage and shellfish broth potage, served with clam beignet

レ・セレブリテ スペシャルティ 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

甘鯛のウロコ焼き 軽く仕上げたヴァンプランソースのエキューム
Grilled tile fish with scales and white wine sauce

パンチェッタテサで巻いた鮫鱈のポワレ 焦がしバターソース
Pan-seared monkfish wrapped in pancetta tesà with brown butter sauce

カナダ産オマール海老の炭火焼 アメリケーヌソースとポルチーニ茸のピューレ (+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

フランス産ピジョン ロワイヤルのロースト
French pigeon roasted in royal style

蝦夷鹿ロースの炭火焼と蝦夷鹿のソシソン オレンジのコンディモンと共に
Charcoal-grilled ezo venison loin and venison saucisson, served with orange condiment

A5 ランク極上黒毛和牛ロース肉の炭火焼 秋トリュフとフォアグラ 牛エキスのソース (+4,800)
Charcoal-grille Japanese black Wagyu beef (rank A-5) loin and truffle and foie gras with beef broth sauce

まるく農園のはつ恋キュンッれもんのエスプーマ仕立て
"Hatsukoi kyun" lemon from Maruku farm - espuma-style
数種類のフロマージュを使った、濃厚チーズケーキ メレンゲのアイスクリームと共に
Decadent cheesecake made with several cheeses, served with meringue ice cream

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

香川県産オリーブハマチのタルタル 赤彩卵の温度玉子と春菊
Kagawa olive hamachi tartare with soft-boiled red yolk egg and garland chrysanthemum

紀の国みかん鶏のガランティーマ 紅玉りんごのアクセントとムートルトソース
Galantine of "Kinokuni Mikan" chicken with Kogyoku apple and moutarde sauce

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

パンチェッタテサで巻いた鮫鱈のボワレ 焦がしバターソース
Pan-seared monkfish wrapped in pancetta tesà with brown butter sauce

カナダ産オマール海老の炭火焼 アメリケーヌソースとポルチーニ茸のピュレ (+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 シュニツツェル風 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

蝦夷鹿ロースの炭火焼と蝦夷鹿のソシソン オレンジのコンディモンと共に
Charcoal-grilled ezo venison loin and venison saucisson, served with orange condiment

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)

数種類のフロマージュを使った、濃厚チーズケーキ メレンゲのアイスクリームと共に
Decadent cheesecake made with several cheeses, served with meringue ice cream

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

～前菜をお選びください～
Your choice of an appetizer from below

香川県産オリーブハマチのタルタル 赤彩卵の温度玉子と春菊
Kagawa olive hamachi tartare with soft-boiled red yolk egg and garland chrysanthemum

紀の国みかん鶏のガラランティース 紅玉りんごのアクセントとムータルトソース
Galantine of "Kinokuni Mikan" chicken with Kogyoku apple and moutarde sauce

～スープをお選びください～
Your choice of soup

白菜と貝出汁のポタージュ 蛤のベニエと共に
Cabbage and shellfish broth potage, served with clam beignet

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)

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

パンチェッタテサで巻いた鮫鱈のポワレ 焦がしバターソース
Pan-seared monkfish wrapped in pancetta tesà with brown butter sauce

カナダ産オマール海老の炭火焼 アメリケヌソースとポルチーニ茸のピュレ (+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 シュニツツェル風 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

蝦夷鹿ロースの炭火焼と蝦夷鹿のソシソン オレンジのコンディモンと共に
Charcoal-grilled ezo venison loin and venison saucisson, served with orange condiment

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)

まるく農園のはつ恋キュンッれもんのエスプーマ仕立て
"Hatsukoi kyun" lemon from Maruku farm - espuma-style

数種類のフロマージュを使った、濃厚チーズケーキ メレンゲのアイスクリームと共に
Decadent cheesecake made with several cheeses, served with meringue ice cream

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.

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

香川県産オリーブハマチのタルタル 赤彩卵の温度玉子と春菊
Kagawa olive hamachi tartare with soft-boiled red yolk egg and garland chrysanthemum

カニ味噌香る ズワイガニのグラチネ
Snow crab gratin with crab miso

イタリア産キャビアとカッペリーニパスタ 高尾農園のオリーブオイルで
Italian caviar with capellini, drizzled with Takao farm olive oil

～スープをお選びください～

Your choice of soup

白菜と貝出汁のポタージュ 蛤のベニエと共に
Cabbage and shellfish broth potage, served with clam beignet

レ・セレブリテ スペシャルティ 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

甘鯛のウロコ焼き 軽く仕上げたヴァンブランソースのエキューム
Crispy grilled Amadai fish, vin blanc sauce foam

パンチェッタテサで巻いた鮫鱈のボワレ 焦がしバターソース
Pan-seared monkfish wrapped in pancetta tesà with brown butter sauce

カナダ産オマール海老の炭火焼 アメリケーヌソースとポルチーニ茸のピュレ (+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

蝦夷鹿ロースの炭火焼と蝦夷鹿のソシソン オレンジのコンディモンと共に
Charcoal-grilled ezo venison loin and venison saucisson, served with orange condiment

フランス産ピジョン ロワイヤルのロースト
French pigeon roasted in royal style

A5 ランク極上黒毛和牛ロース肉の炭火焼 秋トリュフとフォアグラ 牛エキスのソース
Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef (rank A-5) loin and truffle and foie gras with beef broth sauce

まるく農園のはつ恋キュンッれもんのエスプーマ仕立て

“Hatsukoi kyun” lemon from Maruku farm - espuma-style

数種類のフロマージュを使った、濃厚チーズケーキ メレンゲのアイスクリームと共に
Decadent cheesecake made with several cheeses, served with meringue ice cream

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

イタリア産キャビアとカッペリーニパスタ 高尾農園のオリーブオイルで
Italian caviar with capellini, drizzled with Takao farm olive oil

香川県産オリーブハマチのタルタル 赤彩卵の温度玉子と春菊
Kagawa olive hamachi tartare with soft-boiled red yolk egg and garland chrysanthemum

カニ味噌香る ズワイガニのグラチネ
Snow crab gratin with crab miso

鮑のポワレ 肝のソースで
Seared abalone with liver sauce

甘鯛のウロコ焼き 軽く仕上げたヴァンブランソースのエキューム
Crispy grilled Amadai fish, vin blanc sauce foam

イセ海老の炭火焼 アメリケーヌソースとポルチーニ茸のピューレ
Charcoal-Grilled spiny lobster with Armoricaine sauce and porcini mushroom purée

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

蝦夷鹿ロースの炭火焼と蝦夷鹿のソシソン オレンジのコンディモンと共に
Charcoal-grilled ezo venison loin and venison saucisson, served with orange condiment

フランス産ピジョン ロワイヤルのロースト
French pigeon roasted in royal style

A5 ランク極上黒毛和牛ロース肉の炭火焼 秋トリュフとフォアグラ 牛エキスのソース
Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef(rankA-5)loin and truffle and foie gras with beef broth sauce

数種類のフロマージュを使った、濃厚チーズケーキ メレンゲのアイスクリームと共に
Decadent cheesecake made with several cheeses, served with meringue ice cream

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

