

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

マグロのコートレット 春菊のピューレと長芋のエスプーマ
Tuna cutlet with shungiku purée and nagaimo espuma

香ばしく炙った、仔牛タンのコンフィ レモンのエキュームと赤からし水菜のサラダ
Veal tongue confit with lemon ecume and red mustard mizuna salad

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

鰯のロースト カリフラワーのピューレと乳清、ディルオイルのマーブルソース
Roasted spanish mackerel with cauliflower purée, whey and dill oil marble sauce

カナダ産 活けオマール海老のカダイフ巻き アメリケーヌソース (+1,500)
Crispy fresh lobster wrapped with kadayif, américain sauce(+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

夢の大地ポークの香草低温ロースト バターポテトピューレとジュのソース
Hokkaido pork of low temperature roasted with butter potato puree and meat broth sauce

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(+3,800)
Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef(rank A-4) tenderloin with foie gras and truffle sauce (+3,800)

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 appetizer

マグロのコートレット 春菊のピューレと長芋のエスプーマ

Tuna cutlet with shungiku purée and nagaimo espuma

香ばしく炙った、仔牛タンのコンフィ レモンのエキュームと赤からし水菜のサラダ

Veal tongue confit with lemon ecume and red mustard mizuna salad

～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

Napa cabbage and shellfish broth potage with clam beignets

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)

～魚料理をお選びください～

Your choice of fish plate

鯊のロースト カリフラワーズのピューレと乳清、ディルオイルのマーブルソース

Roasted spanish mackerel with whey and dill oil sauce

カナダ産 活けオマール海老のカダイフ巻き アメリケーヌソース (+1,500)

Crispy fresh lobster wrapped with kadayif, américain sauce

～メインディッシュをお選びください～

Your choice of main dish from below

夢の大地ポークの香草低温ロースト バターポテトピューレとジュのソース

Hokkaido pork of low temperature roasted with butter potato puree and meat broth sauce

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-grille venison loin with venison sausage with orange condiment

特撰黒毛和牛肉フィレ炭火焼とフォアグラのロッシーニ 黒トリュフのソース (+3,800)

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

A5 ランク極上黒毛和牛ロースの炭火焼とフォアグラのソテー

(+5,800)

Charcoal-grille Japanese black Wagyu beef(rank A-5) tenderloin 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

Light espuma of kagawa prefecture kyun lemons

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

Rich cheese cake with white 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

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 an appetizer from below

マグロのコートレット 春菊のピューレと長芋のエスプーマ
Tuna cutlet with shungiku purée and nagaimo espuma

カニ味噌香る ズワイガニのグラチネ
Gratin of snow crab and crab miso

イタリア産キャビアと野菜のムース コンソメのジュレ ベリーヌ仕立て
Caviar from Italy and marinated Kabosu Buri fish from Ōita with citrus fruit

～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
Napa cabbage and shellfish broth potage with clam beignets

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)

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

金目鯛のロースト 白味噌香るヴァンプランソース
Roasted golden eye snapper with white miso and white wine sauce

鯔のロースト カリフラワーのピューレと乳清、ディルオイルのマーブルソース
Roasted spanish mackerel with whey and dill oil sauce

カナダ産 活けオマール海老のカダイフ巻き アメリケーヌソース
Crispy fresh lobster wrapped with kadayif, américain sauce

(+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
Roasted pigeon from France

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-grille venison loin with venison sausage with orange condiment

特撰黒毛和牛肉フィレ炭火焼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

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
Light espuma of kagawa prefecture kyun lemons

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
Rich cheese cake with white 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

Menu Chef

ムニユ シェフ

32,000

イタリア産キャビアと野菜のムース コンソメのジュレ ベリーヌ仕立て
Caviar from Italy and marinated Kabosu Buri fish from Ōita with citrus fruit

マグロのコートレット 春菊のピューレと長芋のエスプーマ
Tuna cutlet with shungiku purée and nagaïmo espuma

香ばしく炙った、仔牛タンのコンフィ レモンのエキュームと赤からし水菜のサラダ
Veal tongue confit with lemon ecume and red mustard mizuna salad

鮑のポワレ 肝のソースで
Deep-fried abalone with abalone liver sauce

金目鯛のロースト 白味噌香るヴァンプランソース
Roasted golden eye snapper with white miso and white wine sauce

イセ海老のエチュベ アメリケーヌソース シンプルな仕上げで
Braised spiny lobster in 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
Roasted pigeon from France

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-grille venison loin with venison sausage with orange condiment

特撰黒毛和牛肉フィレ炭火焼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

A5 ランク極上黒毛和牛ロースの炭火焼とフォアグラのソテー
Charcoal-grille Japanese black Wagyu beef (rank A-5) tenderloin 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
Rich cheese cake with white 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



エビ
Shrimp



小麦 卵
Wheat Egg



乳 落花生 くるみ
Milk Peanut Walnut