

金曜日限定  
Friday Lunch

# Salut サリュ

6,000

小さなアミューズ  
Small appetizer

マグロのコートレット 春菊のピュレと長芋のエスプーマ  
Cutlet of tuna with chrysanthemum puree and Japanese yam ESPUMA

～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 スペシャリテ ピスク・ド・オマール  
Les Célébrités specialty: lobster bisque (+500)

(+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

鱈のロースト カリフラワーのピュレと乳清、ディルオイルのマーブルソース  
Roasted Spanish mackerel with cauliflower puree and 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  
Kadaif wrap lobster with crustaceans

(+1,500)

夢の大地ポークの香草低温ロースト バターポテトピュレとジュのソース  
Hokkaido pock 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

\*\*\*

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.

# Esperance

## エスペランス

7,500

小さなアミューズ  
Small appetizer

### マグロのコートレット 春菊のピュレと長芋のエスプーマ

Tuna cutlet with shungiku purée and nagaimo espuma

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

### 鱈のロースト カリフラワーのピュレと乳清、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かだいフ巻き アメリケーヌソース (+1,500)

Crispy fresh lobster wrapped with kadaiif, américain sauce

### 夢の大地ポークの香草低温ロースト バターポテトピュレとジュのソース

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

### 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

\*\*\*

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 Fromage Cheesecake 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ヤ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



# 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

マグロのコートレット 春菊のピュ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 スペシャリテ ピスク・ド・オマール

(+500)

Les Célébrités specialty: lobster bisque

～メインディッシュをお選びください～

Your choice of main dish from below

鱈のロースト カリフラワーのピュレと乳清、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かダイフ巻き アメリケーヌソース (+1,500)

Crispy fresh lobster wrapped with kadayif, américaine sauce

夢の大地ポークの香草低温ロースト バターポテトピュレとジュのソース

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

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マ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



# 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

マグロのコートレット 春菊のピュ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

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 and vegetable mousse and beef broth jelly

～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 スペシャリテ ピスク・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

鰯のロースト カリフラワーのピュレと乳清、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かだいフ巻き アメリケーヌソース

Crispy fresh lobster wrapped with kadaiyif, 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 Franc

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

(+3,800)

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

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

鱈のロースト カリフラワーのピュレと乳清、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かだいふ巻き 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ャルティーズプラッター 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

～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 スペシャリテ ピスク・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

鱈のロースト カリフラワーのピュレと乳清、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かダイフ巻き アメリケーヌソース (+1,500)  
Crispy fresh lobster wrapped with kadayif, américaine 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

# 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 スペシャリテ ピスク・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

鰯のロースト カリフラワーのピュレと乳清、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かダイフ巻き アメリケーヌソース

Crispy fresh lobster wrapped with kadaiyif, 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 Franc

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.

# 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

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 白味噌香るヴァンブランソース  
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 Franc

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ャルティーズプラッター お好きなチョイスで  
Your favorite choice of small sweets



エビ  
Shrimp



小麦  
Wheat

卵  
Egg



乳  
Milk



落花生  
Peanut



くるみ  
Walnut