

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

京都 もち豚の香草香る、アスピックテリーヌ 自家製のマヨネーズソースを添えて  
Aspic terrine of Kyoto pork and herb with homemade mayonnaise

～初夏の始まり～泉州タコの南プロヴァンス風 カルパッチョ  
Carpaccio of octopus is south provençal style

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

鱸のロースト 香ばしく焼き上げた夏野菜とヴァンジョーヌソース バジルの香りを散らして  
Roasted sea bass and summer vegetables with yellow wine sauce and basilic sauce

活けオマール海老のロースト ブイヤベース風 サフランと焦がしにんにくの香り (+1,800)  
Bouillabaisse of lobster is saffron and charred garlic

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

仔羊の炭火焼と万願寺とうがらしのファルシ 加茂トマトのソースで  
Charcoal-grill lamb meat with MANGANJI bell pepper wrap lamb meat and tomato sauce

スペイン産 コクレ プーサン (雛鳥) のロティ 奈良漬け香る シュブレードソース  
Roasted chick meat with Japanese pepper 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 (+3,800)  
Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef (rank A4) tenderloin with foie gras and truffle sauce

日本一を受賞した 極上 A5 鹿児島県 黒牛の炭火焼 シンプルに澄ましバターと塩で (+5,800)  
Charcoal-grill Japanese black Wagyu beef (rank A5) tenderloin and butter and salt

\*\*\*

淡路島の牛乳を使ったムース 和歌山県産 スモモのソースで  
Awaji Island milk mousse and Wakayama plum sauce

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9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 9 allergen (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut, walnut, Cashew Nut) 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

京都 もち豚の香草香る、アスピックテリーヌ 自家製のマヨネーズソースを添えて  
Aspic terrine of Kyoto pork and herb with homemade mayonnaise

～初夏の始まり～泉州タコの南プロヴァンス風 カルパッチョ  
Carpaccio of octopus is south provençal style

～スープをお選びください～  
Your choice of soup

淡路 玉葱の高温で焼きあげたオニオングラタンスープ  
Onion gratin soup of AWAJI onion is baked high temperature

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

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

鱸のロースト 香ばしく焼き上げた夏野菜とヴァンジョージュソース バジルの香りを散らして  
Roasted sea bass and summer vegetables with yellow wine sauce and basilic sauce

活けオマール海老のロースト プイヤベース風 サフランと焦がしにんにくの香り (+1,800)  
Bouillabaisse of lobster is saffron and charred garlic

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

仔羊の炭火焼と万願寺とうがらしのファルシ 加茂トマトのソースで  
Charcoal-grilled lamb meat with MANGANJI bell pepper wrap lamb meat and tomato sauce

スペイン産 コクレ プーサン（雛鳥）のロティ 奈良漬け香る シュプレームソース  
Roasted chick meat with a hint of Narazuke, suprême 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 A4)tenderloin with foie gras and truffle sauce

日本一を受賞した 極上 A5 鹿児島黒牛の炭火焼 シンプルに澄ましバターと塩で (+5,800)  
Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef(rank A5)tenderloin and truffle and foie gras with beef broth sauce

京都 京豆腐のアイスクリームと醤油  
Ice cream of Kyoto Tofu with soy sauce

淡路島の牛乳を使ったムース 和歌山県産 スモモのソースで  
Awaji Island milk mousse and Wakayama plum sauce

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





## Rediscovery KANSAI

～関西のうまいもん～

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

～初夏の始まり～泉州タコの南プロヴァンス風 カルパッチョ  
Carpaccio of octopus is south provençal style

鱧のポッシェと泉州水ナス 花火からのインスピレーション  
Boiled eel and SENSHU water eggplant design is fire works inspiration

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

淡路 玉葱の高温で焼きあげたオニオングラタンスープ  
Onion gratin soup of AWAJI onion is baked high temperature

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

～魚料理をお選びください～

Your choice of fish plate

鮎のミルフィーユパイ包み焼き 山葵香るソース  
Mill-feuille of sweet fish wrap pie with WASABI sauce

活けオマール海老のロースト ブイヤベース風 サフランと焦がしにんにくの香り (+1,800)  
Bouillabaisse of lobster is saffron and charred garlic

～メインディッシュをお選びください～

Your choice of main dish from below

仔羊の炭火焼と万願寺とうがらしのファルシ 加茂トマトのソースで  
Charcoal-grille lamp meat with MANGANJI bell pepper wrap lamp meat and tomato sauce

スペイン産 コクレ プーサン(雛鳥)のロティ 奈良漬け香る シュブレードソース  
Roasted chick meat with a hint of Narazuke, suprême sauce

仔牛の背肉コート.ド.ヴォーのロティ モリーユ茸のソースで  
Roasted veal meat with morel mushroom 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  
Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef(rank A4)tenderloin with foie gras and truffle sauce

日本一を受賞した 極上 A5 鹿児島黒牛の炭火焼 シンプルに澄ましバターと塩で (+5,800)  
Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef(rank A5)enderloin and butter and salt

### 京都 京豆腐のアイスクリームと醤油

Ice cream of Kyoto Tofu with soy sauce

淡路島の牛乳を使ったムース 和歌山県産 スモモのソースで  
Awaji Island milk mousse and Wakayama plum sauce

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 and vegetable mousse and beef broth jelly

京都 もち豚の香草香る、アスピクテリーヌ 自家製のマヨネーズソースを添えて

Aspic terrine of Kyoto pork and herb with homemade mayonnaise

鱧のポッシェと泉州水ナス 花火からのインスピレーション

Boiled eel and SENSHU water eggplant design is fire works inspiration

鮑のポワレ 肝のソースで

Deep-fried abalone with abalone liver sauce

鮎のミルフィーユパイ包み焼き 山葵香るソース

Mill-feuille of sweet fish wrap pie with WASABI sauce

活けイセ海老のロースト ブイヤベース風 サフランと焦がしにんにくの香り

Bouillabaisse of lobster is saffron and charred garlic

～メインディッシュをお選びください～

Your choice of main dish from below

仔羊の炭火焼と万願寺とうがらしのファルシ 加茂トマトのソースで

Charcoal-grille lamp meat with MANGANJI bell pepper wrap lamp meat and tomato sauce

仔牛の背肉コート.ド.ヴォーのロティ モリーユ茸のソースで

Roasted veal meat with morel mushroom 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

Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef(rank A4)tenderloin with foie gras and truffle sauce

日本一を受賞した 極上 A5 鹿児島黒牛の炭火焼 シンプルに澄ましバターと塩で

Charcoal-grille Japanese black Wagyu beef(rank A5) tenderloin and butter and salt

淡路島の牛乳を使ったムース 和歌山県産 スモモのソースで

Awaji Island milk mousse and Wakayama plum sauce

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9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 9 allergen (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut, walnut, Cashew Nut) 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.

# Menu célébrités

ムニユ セレブリテ

50,000

金箔をあしらった、スペイン産オーガニックキャビアのデクリネゾン3種類の楽しみ方で

Caviar and vegetable mousse and beef broth jelly

フォアグラのポワレ フルーツとジャポネソースのアンサンブル

Pan-seared foie gras with seasonal fruits, served with a sauce japonaise

アラミニッツでポッシュした黒毛和牛ロース肉と雲丹とトリュフ

Wagyu sirloin, poached à la minute, with uni and truffle

軽く仕上げた鮑のフリカッセ

Abalone fricassée

ヨーロッパオマールブルーのフラン仕立てとミキューイに仕上げたオマールブルーのロティ

Savory flan of blue lobster and roasted blue lobster finished mi-cuit

鮎のミルフィーユパイ包み焼き 山葵香るソース

Mill-feuille of sweet fish wrap pie with WASABI sauce

日本一を受賞した 極上 A5 鹿児島黒牛フィレの炭火焼 シンプルに澄ましバターと塩で

Charcoal-grille Japanese black Wagyu beef(rankA5) tenderloin and butter and salt

こだわりのシェフセレクションチーズ3種

Chef's selection of three cheeses

黄金の球体と季節のフルーツ

Golden sphere with seasonal fruits

賞味期限 5 分の焼きたてフィナンシェ

Just-baked financier — best enjoyed within 5 minutes

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea



ご提供いたします料理は 9 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 9 allergen (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut, walnut, Cashew Nut) 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.