

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

大和ポークを使った伝統のパテドカンパーニュ セロリのレムラードを添えて  
Tradition pate of YAMATO pork with celery salade

～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

太刀魚、加茂茄子、フロマージュのミルフィーユ マリニエールソース  
Mille-feuille of sword fish and egg plat and cheese with garlic mariniere 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-grille lamp meat with MANGANJI bell pepper wrap lamp meat and tomato sauce

神戸ポークプレミアムのガーリック焼き 加茂トマトのソースで  
Roasted pock and garlic with tomato 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 (+3,800)  
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-grille Japanese black Wagyu beef(rank A5)tenderloin and butter and salt

\*\*\*

宮崎マンゴーとココナッツのタルト モダンスタイル  
Modern style tart with mangoes and coco nuts

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

大和ポークを使った伝統のパテドカンパーニュ セロリのレムラードを添えて

Tradition pate of YAMATO pork with celery salade

～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

“パリソワール”

ジャガイモの冷製スープとコンソメのジュレ

“Paris soir” of potato cold soup and jelly beef broth

北海道産とうもろこしのポタージュ アオリイカと醤油のフォーム

Hokkaido corn potage soup with squid and soy sauce foam

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

太刀魚、加茂茄子、フロマージュのミルフィーユ マリニエールソース

Mille-feuille of sword fish and egg plat and cheese with garlic mariniere 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-grille lamp meat with MANGANJI bell pepper wrap lamp meat and tomato sauce

和歌山みかん鶏と夏野菜のロースト レモン香るマデラソース

Roasted WAKAYAMA chicken and summer vegetables and lemon madere 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-grille 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

宮崎マンゴーとココナッツのタルト モダンスタイル

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



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.



## Rediscover 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

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

### “パリソワール”

ジャガイモの冷製スープとコンソメのジュレ  
“Paris soir” of potato cold soup and jelly beef broth

北海道産とうもろこしのポタージュ アオリイカと醤油のフォーム  
Hokkaido corn potage soup with squid and soy sauce foam

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

舌平目と大葉、生ハムのルーレ フレンチキャビアとヴァンプランソース  
Roll of flounder and perilla leaf and prosciutto with white wine sauce and trout roe

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

神戸ポークプレミアムのガーリック焼き 加茂トマトのソースで  
Roasted pock and garlic with 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 (+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

### 宮崎マンゴーとココナッツのタルト モダンスタイル

Modern style tart with mangoes and coco nuts

### 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ブラッター お好きなチョイスで  
Your favorite choice of small sweets



# Menu Chef

## メニュー 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

大和ポークを使った伝統のパテドカンパーニュ セロリのレムラードを添えて  
Tradition pate of YAMATO pork with celery salade

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

舌平目と大葉、生ハムのルーレ フレンチキャビアとヴァンプランソース  
Roll of flounder and perilla leaf and prosciutto with white wine sauce and trout roe

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 safron 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 鹿兒島黒牛の炭火焼 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

宮崎マンゴーとココナッツのタルト モダンスタイル  
Modern style tart with mangoes and coco nuts

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ェ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

ヨーロピアンオマールブルーのロティとそのエキス

Roasted Europe lobster with lobster broth sauce

舌平目と大葉、生ハムのルーレ フレンチキャビアとヴァンブランソース

Roll of flounder and perilla leaf and prosciutto with white wine sauce and trout roe

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.