

ALCOHOL

RECOMMENDED

Wine Set / ワインセット 弊店がイタリアから直輸入した、ここでしか味わえないワインを お好きな組み合わせで心ゆくまでお楽しみください。	2GLASS 2,000	3GLASS 2,700
Pear Bellini / 洋梨のペリーニ		1,400

BUBBLES

Champagne MANDOIS Brut Origine マンドワ ブリュット オリジン	GLASS 2,000	BOTTLE 15,000
ASTORIA Casa Spumante Brut アストリア カーサ スプマンテ ブリュット	1,300	7,500

TODAY'S WINE

Today's recommended wine selected by the sommelier. Please ask our staff. ソムリエが選んだ本日のおすすめワインをお楽しみいただけます。 詳細はスタッフにお尋ねください。	GLASS 1,400〜
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------

WHITE

ASTORIA Tramontole Pinot Grigio アストリア ترامントーレ ピノグリージョ	GLASS 1,400	CARAFE 4,000
Domaine UBY No1 ドメーヌ ユービー ナンバーワン	1,600	4,600
d'Arenberg Viognier Marsanne ダーレンベルグ ヴィオニエ・マルサンヌ	1,700	4,900

RED

ASTORIA Pinot Nero アストリア ピノ・ネロ	GLASS 1,400	CARAFE 4,000
Lecciaia Rosso di Montalcino レッチャイア ロッソ ディ モンタルチーノ	1,700	4,900
Masanobu Tazaki Zweigelt & Pinot Noir 葡萄作りの匠 田崎正伸 ツヴァイゲルト&ピノワール	1,800	5,200

BEER

Hoegaarden White (330ml) ヒューガルデン ホワイト		1,100
The Premium Malt's ザ・プレミアムモルツ 〈香る〉エール		1,000

NON ALCOHOL

RECOMMENDED

Drink Set / ドリンクセット ノンアルコールメニューからお好きなものを2種類お楽しみいただけます。	2,000
Kyoho Grapes x Lavender / 巨峰 x ラベンダー	1,200

Kombucha made by KBT / クラフトコンブチャ お茶を発酵させて造る、植物性由来のドリンク「コンブチャ」。 りんご酢のようなやわらかな酸味と、鼻に抜けるさわやかなお茶の香りが特徴。 下記2種類の中からお選びください ・Sencha / 煎茶 ・Holy Basil / ホーリーバジル	1,200
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Non Alcoholic Pear Bellini 洋梨のノンアルコールペリーニ	1,200
NON No.5 Lemon Marmalade & Hibiscus NON NO.5 レモンマーマレイド&ハイビスカス	1,600
ASANOKA あさのか (90CC)※ドリンクセット対象外	3,000
Non Alcoholic Sparkling Wine ノンアルコール スパークリングワイン	1,100
Non Alcoholic Beer Clausthaler ノンアルコールビール クラウスターラー	900

※他にもソフトドリンクを数種類ご用意しております。スタッフにお尋ねください。

LA MAISON COURSE

4500

AMUSE

Mushroom Consommé with Roasted Chestnut
茸のコンソメ 甘栗

COLD APPETIZER

Yellowtail and Marinated Radish Salad
蒼ブリと大根のマリネ サラダ仕立て

HOT APPETIZER

Pumpkin and Braised Pork Gratin
南瓜と豚ブレゼのグラタン

MAIN

PLEASE CHOOSE ONE MAIN DISH BELOW
下記からお好みのメインをお選びください。

・ Pan-fried Salmon with Browned Butter Sauce
北海道函館 天然鮭のポワレ 焦がしバターソース

・ Chicken Leg Confit with Sweet Potato and Balsamic
骨付き鶏もも肉のコンフィ 紅はるかとバルサミコ

・ Roasted Japanese Beef with Sweet Potato and Green Rice Risotto (+1,800)
群馬県 赤城和牛のロティ 紅はるかと緑米リゾット (+1,800)

※フルコースへのご変更も承ります

天然鮭のポワレ + 群馬県産 赤城和牛のロティ (+2,500)

DESSERT

PLEASE CHOOSE ONE DESSERT BELOW
下記からお好みのデザートをお選びください。

・ "Basque Style" Cheese Cake
バスクチーズケーキ

・ Frozen Cheese Mousse
ムースグラッセ オフロマージュ

・ Mont Blanc
国産和栗のモンブラン

Coffee / Tea / "Mariage Freres" Tea (+300)
コーヒー / 紅茶 / マリアージュフレール (+300)

TAKE
OUT

バスクチーズケーキ マロン
■サイズ：1ホール（直径12cm）
■価格：3,700円(税込)

If you have any food allergies or intolerances,
please do not hesitate to contact the restaurant service staffs.
食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

All prices include tax.10% Service charge will be added to your bill.
表示価格は既に税金を含んでおります。表示価格に対して10%のサービス料を別途頂戴致します。



AKASAKAPRINCE_LAMAIKONKI