

LA MAISON COURSE

4500

AMUSE

Mushroom Potage
マッシュルームのポタージュ

COLD APPETIZER

Yellowtail Salad
千葉県 誉ブリ サラダ仕立て

HOT APPETIZER

Onion Gratin
オニオングラタン

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。

- Monkfish Fritter with Grenoble Sauce
鮫鱈のフリット グルノーブル
- Chicken Fricassée with Spinach
大山鶏のフリカッセ ほうれん草
- Roasted Japanese Beef (+1,800)
群馬県 赤城和牛のロティ ジュドブッフ (+1,800)

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。

- Apple Pie
ふじと紅玉のアップルパイ (+500)※数量限定
- "Basque Style" Cheese Cake
バスクチーズケーキ
- Roasted Pistachio Semifreddo
ローストピスタチオのセミフレッド
- Mont Blanc
四万十栗のモンブラン

Coffee / Tea
コーヒー / 紅茶

"Mariage Freres" Tea (+300)
マリアージュフレール (+300)

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。

PLAISIR

7000

AMUSE

Mushroom Potage
マッシュルームのポタージュ

COLD APPETIZER

Yellowtail Salad
千葉県 誉ブリ サラダ仕立て

HOT APPETIZER

Onion Gratin
オニオングラタン

FISH

Monkfish Fritter with Grenoble Sauce
鮫鱈のフリット グルノーブル

MEAT

Roasted Japanese Beef
群馬県 赤城和牛のロティ ジュドブッフ

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。

• Apple Pie
ふじと紅玉のアップルパイ (+500)※数量限定

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

• Roasted Pistachio Semifreddo
ローストピスタチオのセミフレッド

• Mont Blanc
四万十栗のモンブラン

Coffee / Tea
コーヒー / 紅茶

"Mariage Freres" Tea (+300)
マリアージュフレール (+300)

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。

ALCOHOL

RECOMMENDED

Wine Set / ワインセット	2GLASS	3GLASS
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 好きな組み合わせで心ゆくまでお楽しみください。	2,400	3,000
“AMAOU” Strawberry Bellini / あまおうのベリーニ		1,400

BUBBLES

Champagne MANDOIS Brut Origine マンドワ ブリュット オリジン	GLASS	BOTTLE
	2,000	15,000
ASTORIA Casa Spumante Brut アストリア カーサ スプマンテ ブリュット	1,400	8,000

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
	1,600~

WHITE

ASTORIA Tramontole Chardonnay アストリア ترامントーレ シャルドネ	GLASS	CARAFE
	1,500	4,300
Domaine UBY No1 ドメヌ 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	1,800	5,200

RED

ASTORIA Pinot Nero アストリア ピノ・ネロ	GLASS	CARAFE
	1,500	4,300
Lecciaia Rosso di Toscana レッチャイア ロッソ ディ トスカーナ	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&ピノノワール	1,800	5,200

BEER

Hoegaarden White (330ml) ヒューガルデン ホワイト		1,200
The Premium Malt's ザ・プレミアムモルツ 〈香る〉 エール		1,100

NON ALCOHOL

RECOMMENDED

Drink Set / ドリンクセット	2,200
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。	
“AMAOU” × Chai × Ginger / あまおう × チャイ × ジンジャー	1,300

Kombucha made by KBT / クラフトコンブチャ	1,300
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	

Non Alcoholic Cocktail “Strawberry” ノンアルコールカクテル “苺”	1,300
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
Vintense Non Alcoholic Sparkling Wine ヴィンテンス ノンアルコール スパークリングワイン	1,200
Non Alcoholic Beer Clausthaler ノンアルコールビール クラウスタラー	1,000

※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。