

RECOMMENDED DRINKS

Wine Set / ワインセット	2GLASS	3GLASS
弊店がイタリアから直輸入した、こごせ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。	2,000	2,700

ALCOHOL

White Peach Bellini / 白桃のベリーニ	1,400
上品な甘さが特徴の白桃とシャンパーニュを合わせたフルーティなカクテル	

NON ALCOHOL

Kombucha made by KBT / クラフトコンブチャ	1,100
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	

White Peach × Jasmine / 白桃 × ジャスミン	1,200
------------------------------------	-------

ALCOHOL

BUBBLES

Champagne MANDOIS Brut Origine マンドワ ブリュット オリジン	GLASS 2,000	CARAFE -	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
Bollinger Special Cuvee (Half Bottle / 375ml) ボランジェ・スペシャル・キュヴェ (375ML)	-	-	11,000

TODAY'S WINE

Today's recommended wine selected by the sommelier. Please ask our staff.	GLASS
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。	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	BOTTLE -
Domaine UBY No1 ドメーヌ ユービー ナンバーワン	1,600	4,600	-
d'Arenberg Vignier Marsanne ダーレンベルグ ヴィオニエ・マルサンヌ	1,700	4,900	-
La Chablisienne Chablis 1er Cru Fourchaume (Half Bottle / 375ml) ラ・シャブリジェンヌ シャブリ プルミエ・クリュ フルショーム (375ML)	-	-	8,000

RED

ASTORIA Pinot Nero アストリア ピノ・ネロ	GLASS 1,400	CARAFE 4,000	BOTTLE -
Lecciaia Rosso di Montalcino レッチャイア ロッソ デイ 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&ピノノワール	1,800	5,200	-
Bouchard Pere et Fils Gevery Chambertin (Half Bottle / 375ml) ブシャール・ペール・エ・フィス ジュヴレ・シャンベルタン (375ML)	-	-	12,000

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

Non Alcoholic Sparkling Wine ノンアルコール スパークリングワイン	1,100
Homemade Non Alcoholic Wine (White or Red) 自家製ノンアルコールワイン 白 / 赤	1,200
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

Chilled White Corn Soup
ホワイトコーンの冷製スープ

COLD APPETIZER

Bonito and Myoga Pickles Salad
龍馬鰹と茗荷ピクルスのサラダ

HOT APPETIZER

Zucchini and Japanese Chicken Gratin
ズッキーニと国産鶏のグラタン

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 Japanese Sea Perch with Yuzu Citrus and White Wine Sauce
鱸のポワレ 青柚のヴァンプランソース

・ Roasted Pork with Spring Onion and Potato
松阪ポークのロースト 新玉葱と熟成インカ

・ Roasted Japanese Beef with Baby Corn and Green Rice Risotto (+1,800)
群馬県 赤城和牛のロティ ヤングコーンと緑米リゾット (+1,800)

※フルコースへのご変更も承ります

鱸のポワレ + 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。

・ Strawberry Crêmet d'Anjou
軽井沢苺のクレメダンジュ

・ Kioi Pudding #3
紀尾井町プリン #3

・ “Basque Style” Cheesecake
バスクチーズケーキ

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。



AKASAKAPRINCE_LAMAIISONKIOI