

# 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。

- "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。

- "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<br>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  |
| “AMAOU” Strawberry Bellini / あまおうのベリーニ                   |        | 1,400  |

## BUBBLES

|                                |       |        |
|--------------------------------|-------|--------|
| Champagne MANDOIS Brut Origine | GLASS | BOTTLE |
| マンドワ ブリュット オリジン                | 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          | 1,300 | 7,500  |

## TODAY'S WINE

|  |        |
|--|--------|
| Today's recommended wine selected by the sommelier.<br>Please ask our staff.<br>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。<br>詳細はスタッフにお尋ねください。 | GLASS  |
|  | 1,400~ |

## WHITE

|                               |       |        |
|-------------------------------|-------|--------|
| ASTORIA Tramontole Chardonnay | GLASS | CARAFE |
| アストリア ترامントーレ シャルドネ          | 1,400 | 4,000  |
| 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           | 1,700 | 4,900  |

## RED

|                                       |       |        |
|---------------------------------------|-------|--------|
| ASTORIA Pinot Nero                    | GLASS | CARAFE |
| アストリア ピノ・ネロ                           | 1,400 | 4,000  |
| 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             |  | 1,100 |
| 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                          | 2,000 |
| 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 | 1,200 |

|   |       |
|---|-------|
| Kombucha made by KBT / クラフトコンブチャ  | 1,200 |
| 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」。<br>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。<br>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 “AMAOU” Strawberry Bellini |       |
| あまおうのノンアルコールベリーニ                         | 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。