

# LA MAISON COURSE

1/5 ~

4500

## AMUSE

Mushroom Potage  
マッシュルームのポタージュ

## COLD APPETIZER

Yellowtail Salad  
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  
鮫鰯のフリット 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 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。

- Mont Blanc Parfait \*Reservation required  
モンブランパフェ (+1,000)※ご予約限定
- Apple Pie \*Limited Number  
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
- Forêt Noire  
フォレノワール

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

1/5 ~

7000

---

## AMUSE

---

Mushroom Potage  
マッシュルームのポタージュ

---

## COLD APPETIZER

---

Yellowtail Salad  
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 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。

• Mont Blanc Parfait \*Reservation required  
モンブランパフェ (+1,000)※ご予約限定

• Apple Pie \*Limited Number  
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

• Forêt Noire  
フォレノワール

---

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 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 2,400	3GLASS 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 2,000	BOTTLE 17,000
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 1,500	CARAFE 4,300
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	1,800	5,200

## RED

ASTORIA Pinot Nero アストリア ピノ・ネロ	GLASS 1,500	CARAFE 4,300
Lecciaia Rosso di Toscana レッチャイア ロッソ デイ 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 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。	2,200
“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 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	1,300
--	-------

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 レモンマーマレード&ハイビスカス	1,600
--	-------

Traubensaft Rose Grape Juice 2023 ライフ ロゼ グレープ・ジュース 2023	1,600
--	-------

Non Alcoholic Sparkling Wine Vintense Prestige Blanc de Blancs ノンアルコール スパークリングワイン ヴィンテンス プレステージ ブランドブラン	1,400
--	-------

Non Alcoholic Beer Heineken 0.0 ノンアルコールビール ハイネケン0.0	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。