

LA MAISON COURSE

3/5 ~

4500

AMUSE

Burdock Consommé
新ごぼうのコンソメ

COLD APPETIZER

Marinated Salmon with Tomato Coulis
富士山サーモンのマリネ フルーツトマトのクーリ

SPECIALITE

"Oeufs Cocotte" Oven Baked Mushroom and Egg with Truffle
山形 紅花たまごのウフココット

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。

- Spanish Mackerel Fritter with Ravigote Sauce
鱈のフリット ソースラヴィゴット
- Sauteed Chicken with Sherry Sauce
大山鶏のソテー ソースゼレス
- Roasted Japanese Beef (+1,800)
群馬 赤城和牛のロティ ジュドブッフ (+1,800円)

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。

- "AMAOU" Strawberry Parfait *Reservation required
あまおうのパフェ (+1,000円)※数量限定
※3月15日より+1,200円へ価格改定いたします。
- Apple Pie *Limited Number
ふじと紅玉のアップルパイ (+500円)※数量限定
- "Basque Style" Cheese Cake
バスクチーズケーキ
- Strawberry Coupe
国産苺のクーブ

Coffee / Tea
コーヒー / 紅茶

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

3/5 ~

7000

AMUSE

Burdock Consommé
新ごぼうのコンソメ

COLD APPETIZER

Marinated Salmon with Tomato Coulis
富士山サーモンのマリネ フルーツトマトのクーリ

SPECIALITE

"Oeufs Cocotte" Oven Baked Mushroom and Egg with Truffle
山形 紅花たまごのウフココット

FISH

Spanish Mackerel Fritter with Ravigote Sauce
鱈のフリット ソースラヴィゴット

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。

・ "AMAOU" Strawberry Parfait *Reservation required
あまおうのパフェ (+1,000円)※数量限定
※3月15日より+1,200円へ価格改定いたします。

・ Apple Pie *Limited Number
ふじと紅玉のアップルパイ (+500円)※数量限定

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

・ Strawberry Coupe
国産苺のクーブ

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 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 レモンマーマレイド&ハイビスカス	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。