

# LA MAISON COURSE

3/15 ~ 4/25

WEEKDAY 4500

WEEKEND 5500

## 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 Asparagus 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 (+1,200円)※数量限定
- 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  
国産苺のクープ

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

3/15 ~ 4/25

WEEKDAY 7000

WEEKEND 8000

---

## 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 Asparagus 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  
鯖のフリット 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 (+1,200円)※数量限定

• 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  
国産苺のクープ

---

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。

# LA MAISON COURSE

4/26 ~

6500

---

## AMUSE

---

Scallop with Bottarga and Sour cream

帆立 唐墨とサワークリーム

---

## 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 Asparagus and Egg with Truffle

山形 紅花たまごのウフココット

---

## MAIN

---

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。

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

• Rose and Strawberry with Mascarpone Ice cream  
薔薇と国産苺 マスカルポーネグラス

---

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

4/26 ~

8000

---

## AMUSE

---

Scallop with Bottarga and Sour cream

帆立 唐墨とサワークリーム

---

## 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 Asparagus 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

鯖のフリット 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。

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

• Rose and Strawberry with Mascarpone Ice cream  
薔薇と国産苺 マスカルポーネグラス

---

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、アストリア社のワインを 好きな組み合わせで心ゆくまでお楽しみください。	2GLASS 2,400	3GLASS 3,000
“AMAOU” Strawberry Bellini / あまおうのベリーニ スパークリングワインに福岡県産「あまおういちご」と、フランスの老舗紅茶店マリアージュフレールの 「マルコポーロージュ」を合わせた、すっきりした甘味が愉しめるカクテル。		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 ask	
--	--------------	--

## 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
Bott Geyl Alsace Metiss SC 2022 ボット ゲイル アルザス メティス SC 2022   アルザス地方の複数品種をブレンドしたフレッシュでアロマティックな白ワイン。   柑橘や白い花の香りに、ほどよい酸とミネラル感が調和する。	1,600	4,600
Napa Glen Chardonnay Napa Valley 2022 ナパ グレン シャルドネ ナパ・ヴァレー 2022   ナパ・ヴァレーらしい濃厚な果実味と樽のニュアンスが特徴のシャルドネ。   バニラやトロピカルフルーツの香りがリッチに広がる。	1,800	5,200

## RED

ASTORIA Pinot Nero アストリア ピノ・ネロ	GLASS 1,500	CARAFE 4,300
Cuvelier BORDEAUX Rouge キュヴェリエ ルージュ   メルロー主体でバランスの良いクラシックなボルドーワイン。   ブラックベリーやスパイスの香り、タンニンも穏やかで飲みやすい仕上がり。	1,600	4,600
Domaine Montgras ANTU Cabernet Sauvignon 2022 ドメヌ モントグラス アンテュ カベルネ ソーヴィニヨン 2022   チリらしい濃厚で熟した果実味が魅力のフルボディの赤ワイン。   カシスやチョコ、ほのかなスモーキーさが感じられるパワフルな一本。	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ドリンクを2種類お楽しみいただけます	2,200
Non Alcoholic Cocktail "Strawberry" / ノンアルコールカクテル“苺” 「あまおうのベリーニ」をノンアルコールでもお楽しみいただけるようご用意いたしました	1,300
"AMAOU" × Chai × Ginger / あまおう × チャイ × ジンジャー 福岡県産「あまおういちご」にスパイシーなチャイの風味を掛け合わせたノンアルコールカクテルです	1,300
SAKURA Tea Squash / さくらティースカッシュ オリジナルのさくらシロップと紅茶を合わせ、春らしく爽やかなスカッシュに仕上げました	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

福岡・八女茶の煎茶を使用

八女茶の特徴である甘みと、さわやかな茶葉の香り、ほのかな苦みを感じられる

#### • Holy Basil / ホーリーバジル

静岡のバジル農家・バジルハウスの茶葉を使用し、

クセになるスパイシーな味わいが特徴

### 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

オーストラリアで生まれ、世界中で愉しまれているノンアルコールワイン  
弱発泡の爽やかさ、シトラスの酸味とホップの苦味が特徴

### 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

フランス産シャルドネを100%使用したノンアルコールのスパークリングワイン

### 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

### S.pellegrino 750ml

サンペレグリーノ 1,100

### Fuji Mineral Water 780ml

富士ミネラルウォーター 1,100

※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。