

LA MAISON COURSE

3/15 ~

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 ~

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 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 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 「マルコポーロルージュ」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
Domaine UBY No1 ドメヌ ユービー ナンバーワン フランス南西部で造られる爽やかなワイン。 レモンやグレープフルーツ、フレッシュで陽気なハーブが感じられる ソーヴィニヨン・ブランらしい清涼感が特徴。	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 オーストラリアのマクラレン・ヴェイルに100年以上の歴史を持つワイナリーのワイン。 アロマティック品種であるヴィオニエの香りとして、パイナップルやメロンのような トロピカルフルーツの豊かなアロマが感じられる。	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 イタリア トスカーナ州にワイナリーを構えるレッチャイア。 サンジョベーゼ特有の赤く熟した果実やスパイスの香り。 細かなタンニンがよく溶け込んだ滑らかで丸みのある果実味のあるワイン。	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&ピノワール 北海道 余市町のワイン。 ツヴァイゲルトとピノワールをブレンドした赤ワインで チェリーやイチゴのような赤い果実の香り、優しく口当たりの良いミディアムボディのワイン。	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。