

# LA MAISON COURSE

6/4 ~

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  
鰯のフリット ソースラヴィゴット

• Sautéed 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。

• Mango Parfait \*Limited Number  
鹿児島マンゴーのパフェ (+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

• Strawberry with Mascarpone Ice cream  
国産苺 マスカルポーネグラス

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

Coffee / Tea  
コーヒー / 紅茶

"Mariage Frères" 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

6/4 ~

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  
鰯のフリット 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。

• Mango Parfait \*Limited Number  
鹿児島マンゴーのパフェ (+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

• Strawberry with Mascarpone Ice cream  
国産苺 マスカルポーネグラス

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

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お好きな組み合わせで心ゆくまでお愉しみください。	2GLASS 2,400	3GLASS 3,000
Wine Pairing / ワインペアリング ソムリエが料理に合わせて厳選した3種類のワインをご用意いたしました。 アミューズからメインまで、洗練されたペアリングをご堪能ください。		3,800
White Peach Bellini / 白桃のベリーニ		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愉しみいただけます。  
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 トラモントーレ 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	1,600	4,600
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。		

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	1,600	4,600
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。 ブラックベリーとスパイスの香り、タンニンも穏やかで飲みやすい仕上がり。		

Domaine Montgras ANTU Cabernet Sauvignon 2022  
ドメーヌ モントグラス アンチュ 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、ほのかなスマーキーさが感じられるパワフルな一本。

1,800 5,200

## BEER

Vedett Extra White ヴェデット エクストラ ホワイト		1,400
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 2,200

ノンアルコールメニューからお好きなドリンクを2種類お愉しみいただけます

Non Alcoholic Cocktail "Strawberry" / ノンアルコールカクテル "白桃" 1,300

「白桃のベリーニ」をノンアルコールでもお愉しみいただけるようご用意いたしました

Salty Passion × Mint / ソルティパッション × ミント 1,300

"KIOI" Lemonade / 紀尾井レモネード 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、ほのかな苦みが感じられる

•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、

タセになるスペ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 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。