

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。

- 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
- "Basque Style" Cheese Cake
バスクチーズケーキ
- Strawberry with Mascarpone Ice cream
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

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
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。

・ 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

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

・ Strawberry with Mascarpone Ice cream
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	2GLASS	3GLASS
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。	2,400	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 <i>France</i>	GLASS	BOTTLE
マンドワ ブリュット オリジン	2,000	17,000
ASTORIA Casa Spumante Brut <i>Italy</i>		
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. 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 <i>Italy</i>	GLASS	CARAFE
アストリア ترامントーレ シャルドネ	1,500	4,300
Bott Geyl Alsace Metiss SC 2022 <i>France</i>		
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 <i>America</i>		
ナパ グレン シャルドネ ナパ・ヴァレー 2022	1,800	5,200
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。		

RED

ASTORIA Pinot Nero <i>Italy</i>	GLASS	CARAFE
アストリア ピノ・ネロ	1,500	4,300
Cuvelier BORDEAUX Rouge <i>France</i>		
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。		
Domaine Montgras ANTU Cabernet Sauvignon 2022 <i>Chile</i>		
ドメーヌ モントグラス アンテュ カベルネ ソーヴィニヨン 2022	1,800	5,200
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。		

BEER

Vedett Extra White <i>Belgium</i>		
ヴェデット エクストラ ホワイト		1,400
The Premium Malt's <i>Japan</i>		
ザ・プレミアムモルツ〈香る〉エール		1,100

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いたします。

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種類お楽しみいただけます

Non Alcoholic Cocktail "Peach" / ノンアルコールカクテル“桃” 1,300
「白桃のベリーニ」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

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

KIOI Lemonade 1,300
紀尾井レモネード

Kombucha made by KBT 1,300
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

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 1,600
NON NO.5 レモンマーマレイド&ハイビスカス
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 1,400
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
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 1,000
ノンアルコールビール ハイネケン0.0

S.pellegrino 750ml 1,100
サンペレグリーノ

Fuji Mineral Water 780ml 1,100
富士ミネラルウォーター

※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。

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いたします。