

LA MAISON COURSE

7/4 ~

WEEKDAY 4500

WEEKEND 5500

AMUSE

Chilled White Corn Soup
ホワイトコーンの冷製スープ

COLD APPETIZER

Bonito with Japanese apricot and Beet Sauce
高知 龍馬鰹 梅ビーツソース

SPECIALITE

“Oeufs Cocotte” Oven Baked Zucchini 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。

• Swordfish Meunière with Sage and Edomae Herbs
カジキマグロのムニエル セージの香り 江戸前ハーブ

• Roasted Yonezawa Pork with Piperade Sauce
米澤豚のロティ ピペラード

• Roasted Japanese Beef with Fresh Green Peppercorns (+1,800)
群馬 赤城和牛のロティ 生粒胡椒 (+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。

• Yamanashi Misaka Farm Peach Melba Parfait *Limited Number
山梨 御坂農園 ピーチメルバパフェ (+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

• Shizuoka Melon Coupe
静岡メロンのクーブ

• "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。

PLAISIR

7/4 ~

WEEKDAY 7000

WEEKEND 8000

AMUSE

Chilled White Corn Soup
ホワイトコーンの冷製スープ

COLD APPETIZER

Bonito with Japanese apricot and Beet Sauce
高知 龍馬鰹 梅ビーツソース

SPECIALITE

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

FISH

Swordfish Meunière with Sage and Edomae Herbs
カジキマグロのムニエル セージの香り 江戸前ハーブ

MEAT

Roasted Japanese Beef with Fresh Green Peppercorns
群馬 赤城和牛のロティ 生粒胡椒

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。

・ Yamanashi Misaka Farm Peach Melba Parfait *Limited Number
山梨 御坂農園 ピーチメルバパフェ (+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

・ Shizuoka Melon Coupe
静岡メロンのクーブ

・ "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	2GLASS	3GLASS
弊社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.	GLASS	
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。	ask	
詳細はスタッフにお尋ねください。		

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

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 レモンマーマレード&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。

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。