

LA MAISON COURSE

9/5 ~

WEEKDAY 4500

WEEKEND 5500

AMUSE

Mushrooms on Brioche Toast
茸のブリオッシュトースト

COLD APPETIZER

Bonito and Japanese Red Radish with Gribiche Sauce
龍馬鰯 紅くるり グリビッシュソース

HOT APPETIZER

Onion Gratin Soup
オニオングラタンスープ

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。

- Pan-fried Spanish Mackerel and Turnip with Grenoble Sauce
鱈のポワレ 野辺地蕪 グルノーブルソース
- Roasted Pork and Mushrooms with Marsala Sauce
米澤豚のロティ 茸 マルサラソース
- Roasted Japanese Beef with Sweet Potato, Green Rice (+1,800)
群馬 赤城和牛のロティ 紅はるか 緑米 (+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。

- Apple Pie *Limited Number
ふじと紅玉のアップルパイ (+500円)※数量限定
- Miyazaki Mango and Coconut Panna Cotta
宮崎マンゴーとココナッツパンナコッタ
- Mont Blanc
国産和栗のモンブラン
- "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

6/4 ~

WEEKDAY 7000

WEEKEND 8000

AMUSE

Mushrooms on Brioche Toast
茸のブリオッシュトースト

COLD APPETIZER

Bonito and Japanese Red Radish with Gribiche Sauce
龍馬鰹 紅くるり グリビッシュソース

HOT APPETIZER

Onion Gratin Soup
オニオングラタンスープ

FISH

Pan-fried Spanish Mackerel and Turnip with Grenoble Sauce
鯖のポワレ 野辺地蕪 グルノーブルソース

MEAT

Roasted Japanese Beef with Sweet Potato, Green Rice
群馬 赤城和牛のロティ 紅はるか 緑米

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

・ Miyazaki Mango and Coconut Panna Cotta
宮崎マンゴーとココナッツパンナコッタ

・ Mont Blanc
国産和栗のモンブラン

・ "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	2,400
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。	
Wine Pairing / ワインペアリング	3,800
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。	
Pear Bellini / 洋梨のペリーニ	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
Jean Marie Penet TOURAINE Sauvignon Blanc <i>France</i>		
ジャン・マリー・ペネ トゥーレーヌ ソーヴィニヨンブラン 2023	1,600	4,600
涼しげな香りに、白い花のような華やかさ、ハチミツのような甘さの広がりが加わり 果実のボリューム感がありながらも、すっきりとお楽しみいただけるワイン。		
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 2023	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	1,900	5,500
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 ノンアルコールスパークリングワイン + ノンアルコールカクテル“洋梨” 2種類のドリンクをお得にお愉しみいただけるセットでございます。	2,200
Non Alcoholic Cocktail “Peach” / ノンアルコールカクテル“洋梨” 「洋梨のベリーニ」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	1,300
Muscat × Elderflower × Basil / マスカット×エルダーフラワー×バジル	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 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	1,300
--	-------

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 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	1,600
---	-------

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 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	1,400
--	-------

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。