

LA MAISON COURSE

1/7 ~

WEEKDAY 4500

WEEKEND 5500

AMUSE

Cream of Mushroom Soup
マッシュルームのポタージュ

COLD APPETIZER

Winter Yellowtail Crudo with Leek Coulis
寒鰯のクルード ポワローのクーリ

HOT APPETIZER

Onion Gratin
オニオングラタン

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。

- Poached Cod with Turnip in a Light Broth
鱈のポシェ 蕪 スープ仕立て
- Braised Chicken in Red Wine Sauce with Savoy Spinach
大山鶏の赤ワイン煮込み 縮みほうれん草 香草マスタード
- Roasted Japanese Beef with Brussels Sprouts, Green Rice (+1,800)
群馬 赤城和牛のロティ 芽キャベツ 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
- Ricotta Gelato with Buntan citrus and Honey
文旦とはちみつ リコッタジェラート
- 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

12/4 ~

WEEKDAY 7000

WEEKEND 8000

AMUSE

Cream of Mushroom Soup
マッシュルームのポタージュ

COLD APPETIZER

Winter Yellowtail Crudo with Leek Coulis
寒鰯のクルード ポワローのクーリ

HOT APPETIZER

Onion Gratin
オニオングラタン

FISH

Poached Cod with Turnip in a Light Broth
鱈のポシェ 蕪 スープ仕立て

MEAT

Roasted Japanese Beef with Brussels Sprouts, Green Rice
群馬 赤城和牛のロティ 芽キャベツ 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

• Ricotta Gelato with Buntan citrus and Honey
文旦とはちみつ リコッタジェラート

• 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お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。	
Classic Manoir 1930 / クラシック マノワール 1930	1,600
1930年に建造された英国様式の当館の歴史をテーマにしたカクテル。日韓の古くからある文化の梅酒と英国発祥のアールグレイを合わせ、旬のフルーツと花穂紫蘇で仕上げたドリンク。	
Strawberry and Violet Bellini / 苺とすみれのベリーニ	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
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が。		
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	1,900	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“苺” 2種類のドリンクをお得にお楽しみいただけるセットでございます。	2,200
Non Alcoholic Cocktail “Strawberry” / ノンアルコールカクテル“苺” 「苺とすみれのベリーニ」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
Apple x Chai x Jasmine / 林檎 × チャイ × ジャスミン みずみずしい林檎の果実味に、スパイスの香りを重ねたノンアルコールカクテル。 ジャスミンの華やかでほのかな甘みと繊細な苦味が調和し、すっきりと上品な味わい。	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、
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。