

# LA MAISON COURSE

2/5 ~

WEEKDAY 4500  
WEEKEND 5500

## AMUSE

Cream of Mushroom Soup  
マッシュルームのポタージュ

## COLD APPETIZER

Yellowtail Crudo with Citrus Vinaigrette and Karasumi  
大分 佐伯市 美人鯛のクルード  
柑橘のヴィネグレット 唐墨

## 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。

• Pan-Seared Sea Bream with Petits Pois and Fish Fumet  
雅鯛のポワレ プティポワ フュメドポワソン

• Roasted Kampo Pork with Onion and Dukkah Spice  
漢方豚のロティ 新玉葱 デュカスパイス

• 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

• KIOI Pudding  
紀尾井プリン

• "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

2/5 ~

WEEKDAY 7000  
WEEKEND 8000

## AMUSE

Cream of Mushroom Soup  
マッシュルームのポタージュ

## COLD APPETIZER

Yellowtail Crudo with Citrus Vinaigrette and Karasumi  
大分 佐伯市 美人鯛のクルード  
柑橘のヴィネグレット 唐墨

## HOT APPETIZER

Onion Gratin  
オニオングラタン

## FISH

Pan-Seared Sea Bream with Petits Pois and Fish Fumet  
雅鯛のポワレ プティポワ フュメドポワソン

## 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

• KIOI Pudding  
紀尾井プリン

• "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 お好きな組み合わせで心ゆくまでお愉しみください。	
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年に建造された英國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國発祥のアーレグレイを合わせ、 旬のフルーツと花穂紫蘇で仕上げたドリンク。	
Strawberry and Violet Bellini / 莓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愉しみいただけます。	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 トラモントーレ 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 トゥーラーヌ 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、すっきりとお愉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	2,200
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愉しみいただけるセットでございます。	
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愉しみいただけるようご用意いたしました	1,300
Apple × Chai × 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 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 ハインケン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。