

LA MAISON COURSE

3/12 ~

WEEKDAY 4500

WEEKEND 5500

AMUSE

Corned Beef on Brioche

阿蘇あか牛のコンビーフ ブリオッシュ

COLD APPETIZER

Salmon Salad-Style

富士山サーモンのサラダ仕立て

HOT APPETIZER

KIOI Clam Chowder

紀尾井クラムチャウダー

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 Spring Cabbage and Ashitaba Purée
雅鯛のポワレ 春キャベツと明日葉のピューレ
- 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 Jus de Boeuf and Risotto (+1,800)
群馬 赤城和牛のロティ ジュドブフ 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。

- Strawberry and Pistachio Parfait (+1,500) *Limited Number
あまおういちごとピスタチオのパフェ (+1,500円)※数量限定
- Apple Pie (+500) *Limited Number
ふじと紅玉のアップルパイ (+500円)※数量限定
- Japanese Strawberry Vacherin Glacé
国産苺のバシュラングラッセ
- Classic Pudding
クラシックプリン
- "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

3/12 ~

WEEKDAY 7000

WEEKEND 8000

AMUSE

Corned Beef on Brioche

阿蘇あか牛のコンビーフ ブリオッシュ

COLD APPETIZER

Salmon Salad-Style

富士山サーモンのサラダ仕立て

HOT APPETIZER

KIOI Clam Chowder

紀尾井クラムチャウダー

FISH

Pan-Seared Sea Bream with Spring Cabbage and Ashitaba Purée

雅鯛のポワレ 春キャベツと明日葉のピューレ

MEAT

Roasted Japanese Beef with Jus de Boeuf and Risotto

群馬 赤城和牛のロティ ジュドブフ 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。

• Strawberry and Pistachio Parfait (+1,500) *Limited Number
あまおういちごとピスタチオのパフェ (+1,500円)※数量限定

• Apple Pie (+500) *Limited Number
ふじと紅玉のアップルパイ (+500円)※数量限定

• Japanese Strawberry Vacherin Glacé
国産苺のバシュラングラッセ

• Classic Pudding
クラシックプリン

• "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
Baettig Los parientes Vino de Vinedo Chardonnay 2022 <i>Chile</i>		
ベティッグ ロス・パリエンテス ヴィーノ・デ・ヴィニエド シャルドネ 2022	1,800	5,200
レモンのような爽やかさと、ひんやりした清潔感のある香りが特徴。キリッとした酸味があり上品で透き通った味わいの白ワイン。		

RED

ASTORIA Pinot Nero <i>Italy</i>	GLASS	CARAFE
アストリア ピノ・ネロ	1,500	4,300
Baettig Vino de Region Cabernet Sauvignon 2023 <i>Chile</i>		
ベティッグ ヴィーノ・デ・リージョン カベルネ・ソーヴィニヨン 2023	1,700	4,900
カシスやベリーのような甘酸っぱい果実の香りが特徴。酸みが強すぎず口当たりがなめらかなので、バランスの良い赤ワイン。		

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
Pear x Earl Grey / 洋梨 × アールグレイ みずみずしい洋梨のやさしい甘さに、アールグレイの華やかな香りを重ねたドリンク。 ひと口飲むたびに、フルーティーな甘みと紅茶の豊かな香りがふわっと広がります。	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。