

# LA MAISON COURSE

5/8 ~

5500 / 6500

※お日にちにより価格が異なります

---

## 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

---

Roasted Japanese Beef with Jus de Boeuf and Risotto

群馬 赤城和牛 ランプ 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。

• 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

5/8 ~

7000 / 8000

※お日にちにより価格が異なります

---

## 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 Spinach Purée

雅鯛のポワレ 春キャベツと菠薐草のピューレ

---

## MEAT

---

Roasted Japanese Beef with Jus de Boeuf and Risotto

群馬 赤城和牛 ファイレ 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。

• 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>	1,400	8,000
アストリア カーサ スプマンテ ブリュット		

## 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。	

## ROSE

SAINTE MARGUERITE FANTASTIQUE ROSE <i>France</i>	GLASS	CARAFE
セントマルガリート ファンタスティック ロゼ	2,000	5,700

南仏の名門ワイナリーが造る、こだわりのオーガニック辛口ロゼワイン。  
白桃やシトラスの爽やかな香りと、すっきりとした上品な味わいが特徴。

## 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>	1,800	5,200
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		

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>	1,700	4,900
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		

カシスやベリーのような甘酸っぱい果実の香りが特徴。  
渋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>	1,400
ヴェデット エクストラ ホワイト	
The Premium Malt's <i>Japan</i>	1,100
ザ・プレミアムモルツ 〈香る〉 エール	

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
Peach Rose Mist / ピーチローズミスト みずみずしい白桃の甘さに、ほんのり華やかなローズの香りを重ねた、上品で軽やかな一杯です。	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 Clausthaler  
ノンアルコールビール クラウスターラー 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。