

## Prefix Menu

### < Lunch >

前菜 スープ メイン料理 デザートからお好きなものをお選びください  
Please choose items from appetizer, soup, main dish, and dessert menu below.

#### プリフィックス 3 品

平日 ¥2,500 / 土日祝 ¥3,000

前菜 又は スープ、メイン料理、デザートから  
各 1 品ずつお選び頂けます

#### Prefix 3 dishes

Lunch Weekday ¥2,500 / Weekend ¥3,000

1 dishes from each Appetizer or Soup, Main dish and Dessert

#### プリフィックス 4 品

平日 ¥3,000 / 土日祝 ¥3,500

前菜、スープ、メイン料理、デザートから  
各 1 品ずつお選び頂けます

#### Prefix 4 dishes

Weekday ¥3,000 / Weekend ¥3,500

1 dishes from each Appetizer, Soup, Main dish and Dessert

## < Dinner >

前菜 スープ メイン料理 デザートからお好きなものをお選びください  
Please choose items from appetizer, soup, main dish, and dessert menu below.

### プリフィックス 3品

¥4,000

前菜 又は スープ、メイン料理、デザートから  
各 1 品ずつお選び頂けます

### Prefix 3 dishes

¥4,000

1 dishes from each Appetizer or Soup, Main dish and Dessert

### プリフィックス 4品

¥5,500

前菜、スープ、メイン料理、デザートから  
各 1 品ずつお選び頂けます

### Prefix 4 dishes

¥5,500

1 dishes from each Appetizer, Soup, Main dish and Dessert

### プリフィックス 5品

¥7,000

前菜、スープ、メイン料理、デザートから  
各 1 品ずつお選び頂けます

### Prefix 5 dishes

¥7,000

1 dishes from each Appetizer, Soup, Main dish and Dessert

The consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.  
上記の料金に別途、消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。  
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.  
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

## *Prefix Menu*

### *Entrées*

エビと野菜のタルタル 燻製マヨネーズ  
Shrimp and vegetable tartar, marinated smoked mayonnaise

スモークサーモン 甘酸っぱいトマトとエシャロットソース  
Smoked salmon, sour-sweet tomato and shallotto sauce

エスカルゴのブルゴーニュ風  
Snails, Burgandy style

パテ アンクルート アンディープサラダ (+1,100)  
Pâté en croute, chicory salad

### *Chef's spécialités*

フォアグラのフラン 濃厚なトリュフとマデラ酒のソースで (+1700)  
Foie gras flan, rich truffle and Madeira wine sauce

### *Soupes*

冷製コーンスープ コンソメゼリーを浮かべて  
Cold corn soup, consommé jelly

オニオングラタンスープ (+400)  
Caramelized onion soup

The consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.  
上記の料金に別途、消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。  
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.  
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

## Main dish

### *Poissons*

鱸のポワレ 季節野菜のバイエルディ タプナードソース  
Pan fried sea bass, seasonal vegetables bayaldi, tapenade sauce

鯛のグリエ ほうれん草ソテー 白ワインソース  
Grilled sea bream, sauteed spinach, white wine sauce

### *Chef's spécialités*

オマール海老と魚介類たっぷりのアラ ナージュ (+1800)  
Lobster and seafood nage

## *Plats Chauds*

豚肩ロース肉の低温調理 粒マスタードソース  
Slow cooked pork shoulder loin, grain mustard sauce

若鶏モモ肉のトマト煮込み バスク風  
Tomato stewed chicken, basque style

サーロインステーキとフレンチフライ  
マルシャン ド ヴァンバターソース  
Sirloin steak, French fries, marchand de vin butter sauce

ラム肉の香草パン粉焼き 夏野菜のラタトゥイユ (+1200)  
Lamb bread crumbs baked, summer vegetable ratatouille

### *Spécialités*

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ トリュフマッシュポテトと季節野菜 (+1900)  
Rossini with beef tenderloin and foie gras, truffle mashed potatoes, seasonal vegetables

The consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.  
上記の料金に別途、消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。  
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.  
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

## Desserts

ふわふわシフォンケーキとクレームシャンティ  
Chiffon cake with chantilly

ヨーグルトアイス 白ワインジュレと季節のフルーツ  
White wine jelly and yogurt ice cream with seasonal fruits

レモンタルト バニラアイスクリーム  
Lemon tart with vanilla ice cream

ホワイトチョコ 人参のフォンダンショコラ (+600)  
Carrot and white chocolate fondant

パイナップル バナナ フロマージュブランのマリアージュ (+1100)  
Marriage of pineapple, banana and fromage blanc

チーズ 3 種盛り (+600)  
Assorted 3 kinds of cheese

チーズ 5 種盛り (+1200)  
Assorted 5 kinds of cheese

The consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.  
上記の料金に別途、消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。  
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.  
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。