

シーズナル シェフ スペシャル

*Seasonal Chef's Special*Rue d'Or Chef
Tetsuya Ueda*Signature Course*前菜
*Entrées*ホタルイカと季節野菜のマリネ キャビア カラスミ
*Marinated Firefly Squid, Spring Vegetables, Caviar, Karasumi*スープ
*Soupe*オニオンスープ グリエールチーズ クルトン
*Onion Soup, Gruyère Croûton*魚料理
*Plats Principaux – Poisson*タイとオマール海老のパピヨット
*Sea Bream & Lobster en Papillote*肉料理
*Plats Principaux – Viande*牛フィレ肉のロースト ポテトコンフィ ブルギニオンバターソース
*Roasted Beef Tenderloin, Potato Confit, Burgundy Butter Sauce*デザート
*Desserts*ストロベリーポットパイ バニラアイス
Strawberry Pot Pie, Vanilla Ice Cream

¥14,000

フロマージュ

*Fromage du Jour**“un repas sans fromage c'est come une journé sans soleil”*

チーズ セレクション

Selection of Cow, Sheep or Goat Artisanal Cheese served with seasonal garnishes
3 枚 (テイスティングサイズ) / 3 Pieces (tasting portion)

¥2,300

料金には消費税・サービス料 15%が含まれております。
 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。
 季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。
 The price includes consumption tax and 15% service charge.
 If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
 Please be advised that menu is subject to change depending on seasonal availability.

ディナー プリフィクス メニュー

Dinner Menu à Prix Fixe

3 品コース・ *Three courses*

¥7,500

前菜、メインディッシュ、デザート
Entrée, Plat de Résistance, Dessert

4 品コース・ *Four coursea*

¥8,800

オードブル、前菜、メインディッシュ、デザート
Hors d'Œuvres Entrée, Plat de Résistance, Dessert

オードブル

Hors d'Œuvres

À la Carte / ア ラ カルト ¥2,100

オリーブと季節野菜のマリネ
Marinated Olives & Seasonal Vegetable

フォアグラのテリーヌ ルバーブコンポート ブリオッシュ
Duck Foie Gras Terrine, Rhubarb Compote, Brioche

Suppl. +¥1200

自家製ポークパテ ニンジンピクルス *P*
Pork Paté Maison, Carrot Pickles

シャルキュトリープレート *P*
Charcuterie Plate

Suppl. +¥700

スモークサーモンリエット
Smoked & Steamed Salmon Rillettes

前菜

Entrées

À la Carte / ア ラ カルト ¥2,700

サーモンコンフィ カリフラワー マスタードクリーム ガーデンハーブ
Confit Salmon, Cauliflower, Mustard Cream, Garden Herbs

チョップド ベジタブルサラダ *V*
Chopped Spring Vegetable Salad

エスカルゴ ブルゴーニュ風
Escargot à la Bourguignonne

Suppl. +¥600

オニオンスープ グリエールチーズ クルトン
Onion Soup, Gruyère Croûton



ホタルイカと季節野菜のマリネ キャビア カラスミ
Marinated Firefly Squid, Spring Vegetables, Caviar, Karasumi



Suppl. +¥700

*P*Pork 豚肉, *V*Vegetarian ベジタリアン, *N*Nuts ナッツ, *S*Spécialités スペシャルティ

料金には消費税・サービス料 15%が含まれております。
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。
季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。
The price includes consumption tax and 15% service charge.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
Please be advised that menu is subject to change depending on seasonal availability.



メインコース

Plats de Résistance

À la Carte / アラカルト ¥4,100

サワラのソテー トマト、オリーブ、チョリソーのソース 新ジャガイモ
Sautéed Spanish Mackerel, Tomato, Olive & Chorizo, New Potato



タイとオマール海老のパピヨット
Sea Bream & Lobster en Papillote

Suppl. +¥1,300

豚バラ肉のソテー オニオンコンフィ マッシュドポテト ミニキャロット
Sautéed Pork Belly, Onion Confit, Mashed Potato, Baby Carrot

仔羊のロースト マスタードソース ポテトフォンダン ホウレン草ソテー *P*
Roasted Lamb Rack, Mustard Sauce, Potato Fondant, Sautéed Spinach

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風 マッシュポテトトリュフ風味 *S*
Braised Beef Bourguignon, Truffle Flavored Potato Purée

Suppl. +¥700



牛フィレ肉のロースト ポテトコンフィ ブルギニオンソースとバター
Roasted Beef Tenderloin, Potato Confit, Burgundy Butter Sauce
フォアグラ追加 40g
Add Sautéed Duck Foie Gras, 40g

Suppl. +¥1,200

Suppl. +¥1,600

サイドディッシュ *V*

Petit Plates

À la Carte / アラカルト ¥1,100

ホウレン草ソテー ガーリックコンフィ
Sautéed Spinach, Garlic Confit

ベジタブルグレース
Glazed Spring Vegetable

ポテトフライ
Pommes Frites

ポテトピューレ 焦がしバター
Potato Purée, Beurre Noisette



チーズ

Fromage du Jour

À la Carte / アラカルト ¥2,300

“un repas sans fromage c'est come une journée sans soleil”

チーズ・セレクション

Selection of Cow, Sheep or Goat Artisanal Cheese Served with Seasonal Garnishes

3 枚 (テイस्टィングサイズ) / 3 Pieces (tasting portion)

デザート

Dessert

À la Carte / アラカルト ¥1,800

クレームカラメル
Crème Caramel

シフォンケーキ フルーツコンポート
Chiffon Cake, Seasonal Fruit Compote

ガトーショコラ バニラ風味のシャンティ *N*
Gâteau au Chocolat, Vanilla Chantilly



アイスクリーム & シャーベット 3 種 (ストロベリー、バニラ、チョコレート、レモン、シャンパン)
Ice Cream & Sorbet / choose 3 flavors (Strawberry, Vanilla, Chocolate, Lemon, Champagne)



ストロベリーポットパイ バニラアイス *N*
Strawberry Pot Pie, Vanilla Ice Cream

Suppl. +¥700

*P*Pork 豚肉, *V*Vegetarian ベジタリアン, *N*Nuts ナッツ, *S*Spécialités スペシャルティ

料金には消費税・サービス料 15%が含まれております。
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。
季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。
The price includes consumption tax and 15% service charge.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
Please be advised that menu is subject to change depending on seasonal availability.