

RUE D'OR

L'ÉTAGE LE DÎNER

前菜 ENTRÉE

スモークサーモン & 野菜マリネ ハニーマスタードドレッシング
Smoked Salmon & Marinated Vegetables, Honey Mustard Dressing

ホタテのポーチ アスパラガスとソラマメのサラダ キャビア +1,300
Poached Scallops, Asparagus & Fava Beans Salad, Caviar

スープ SOUPE

ネギのヴルーテ スモークベーコンとホイップクリーム チャイブ
Leek Velouté, Smoked Bacon Cream, Chives

カナダ産ロブスターのビスク コニャック チャイブ
Canadian Lobster Bisque, Cognac, Chives +700

メインディッシュ PLATES PRINCIPALES

魚料理 POISSON

真鯛のグリル ブールブランソース プロヴァンス風トマトコンフィ
Grilled Seabream, Beurre Blanc Sauce, Tomato Confit à la Provençale

カナダ産オマール海老のロースト ハーブオランダーズソース アスパラガス +1,800
Roasted Whole Canadian Homard Lobster & Herbs Hollandaise Sauce, Asparagus

肉料理 VIANDE & VOLLAILE

グリルビーフステーキ グリーンペッパーソース ポテト・ドフィノワーズ
Grilled Beef Steak & Sauce aux Poivre Vert, Potato Dauphinoise

国産牛テンダーロインのロッシェニ 黒トリュフ +2,400
Grilled Japanese Beef Tenderloin Rossini, Duck Foie Gras, Black Truffle

本日のフロマージュ +1,000

FROMAGE DU JOUR

デザート DESSERT

ガトーショコラ ラズベリーソース シャンティー
Gâteau au Chocolate, Raspberry Sauce, Chantilly

4 品コース・Four Courses 7,800

前菜、スープ、魚料理 又は 肉料理、デザート *Entrée, Soupe, Poisson or Viande, Dessert*

5 品コース Five Courses 9,800

前菜、スープ、魚料理 又は 肉料理、チーズ、デザート *Entrée, Soupe, Poisson or Viande, Fromage, Dessert*

6 品コース Six Courses with Fromage du Jour 10,800

前菜、スープ、魚料理、肉料理、チーズ、デザート *Entrée, Soupe, Poisson, Viande, Fromage, Dessert*

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.

RUE D'OR

MARCHÉ DÎNER
by Rue d'Or Chef Kaviraj Janniah

アミューズ AMUSE BOUCHE

サーモンのマリネとキャビア
Marinated Salmon & Caviar

冷前菜 ENTRÉE

ホタテのポーチ アスパラガスとソラマメのサラダ キャビア
Poached Scallops, Asparagus & Fava Beans Salad, Caviar

温前菜 ENTRÉE CHAUDE

エスカルゴとトリュフのコロッケ ポワローのフォンデュ パセリのクーリー
Escargot & Truffle Croquette, Leek Fondue, Parsley Coulis

スープ SOUPE

トマトとカニのコンソメ カニのグラタン ハーブオイル
Tomato & Crab Consommé, Crabmeat Gratin, Herbs Oil

魚料理 POISSON

甘鯛のソテー ノイリープラットクリームソース 春野菜
Sautéed Amadai Fish, Noilly Prat Cream Sauce, Spring Vegetable
または

Or

カナダ産オマール海老のロースト ハーブオランダーズソース アスパラガス +1,800
Roasted Whole Canadian Homard Lobster & Herbs Hollandaise Sauce, Asparagus

肉料理 VIANDE

北海道産エゾシカ ポートワインとベリーソース セロリアックコンフィ
Hokkaido Ezo Deer, Port Sauce & Berries, Celeriac Confit

本日のフロマージュ

FROMAGE DU JOUR

デザート DESSERT

ホワイトチョコレートパannaコッタ ストロベリー&バジルメレンゲ
White Chocolate Panna Cotta, Strawberry & Basil Meringue

6 品コース	Six Courses without Fromage du Jour	14,000
7 品コース	Seven Courses	15,000

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.