

LE MARCHÉ  
マルシェLunch menu  
March 7-  
ランチメニュー  
3月7日～

## Les canapés et l'amuse bouche カナッペとアミューズブッシュ

## L'entrée froide 冷前菜

Pâté de trois viandes (volaille, porc et veau) en croûte · gelée de Porto · rémoulade de céleri rave  
3種類の肉（鶏・豚・仔牛）のパテ ポルトのジュレとセロリラヴのレムラード  
Three meats terrine (chicken, pork and veal) in a crust · Port wine jelly · celeriac salad  
ou または or

Bavaroise de choux fleur mimosa · gelée de coquillages au chardonnay · merveille croustillante au Jabugo  
カリフラワーのババロア ミモザ風 貝類のジュレ イベリコハムのスティック  
Cauliflower mimosa bavaroise · clam jelly flavoured with chardonnay · crispy Jabugo ham stick

## L'entrée chaude 温前菜

La mousseline de homard · sabayon au savagnin · duxelle de betterave  
オマール海老のクネル サヴァニャン風味のサヴァイヨン ビーツのデクセル  
Lobster mousseline quenelle · savagnin wine sabayon · red beets duxelle  
ou または or

Soufflé au fromage parfumé à la truffe  
スフレフロマーージュ トリュフ風味  
Cheese soufflé flavoured with truffle

## Le poisson 魚料理

Traditionnelle bourride d'Hokkaido · fenouil braisé à la Sambuca · aioli  
北海道産魚介のブーリッド フヌイユのブレゼ サンブーカ風味 アイオリ  
Traditional Hokkaido "bourride" · braised fennel flavoured with Sambuca · aioli

## La viande 肉

Epaule de cochon de Mochiubuta cuit en cocotte lutée · légumes d'hiver · lentilles vertes Du Puy crémeuse au raifort · oseille ciselée  
ココットで火を入れたもち豚肩肉のブレゼ 冬野菜 レフォール風味のレンズ豆 オセイユ  
Braised Mochiubuta pork shoulder in a casserole · winter vegetables · creamy lentils Du Puy · thin chopped sorrel  
ou または or

Faux filet japonais (70 gr) rôti · artichauts confits · sauce périgueux (avec supplément 4,000)  
国産牛サーロインのロティ アーティチョークのコンフィ 黒トリュフソース (プラス 4,000)  
Roasted Japanese beef sirloin (70 g) · artichoke confit · black truffle sauce (supplement charge 4,000)

## Le dessert デザート

L'opéra grande tradition française · glace moka épicé au poivre long · coulis et gel de Café  
伝統的なオペラ・モカのアイスクリーム ロングペッパー風味・コーヒーのクーリとジェル  
French traditional Opera · mocha ice cream with long pepper · coffee jelly and coulis

## Café et le petit four コーヒーとプティフール

LE FIGARO Menu 5 plats 5皿のコース 5-course menu 7,000

L'amuse bouche · L'entrée froide au choix · L'entrée chaude au choix · Le poisson · La viande · Le dessert  
アミューズブッシュ・冷前菜のチョイス・温前菜のチョイス・魚料理・肉料理・デザート  
Amuse-bouche · Choice of cold appetizer · Choice of hot appetizer · Fish · Meat · Dessert

LE PARISIEN Menu 4 plats 4皿のコース 4-course menu 5,500

L'entrée froide au choix · L'entrée chaude au choix · Le poisson ou la viande · Le dessert  
冷前菜のチョイス・温前菜のチョイス・魚料理または肉料理・デザート  
Choice of cold appetizer · Choice of hot appetizer · Fish or meat · Dessert

L'EXPRESS Menu 3 plats 3皿のコース 3-course menu\* 4,500

L'entrée froide ou chaude au choix · Le poisson ou la viande · Le dessert  
冷前菜 または 温前菜を一品・魚料理または肉料理・デザート  
Choice of one cold appetizer or hot appetizer · Fish or meat · Dessert

[\* Disponible uniquement en semaine - Available only on weekdays - 平日のみのご用意となります]

## LE PASSY

## パッシー

Lunch menu

March 7-

ランチメニュー

3月7日~

## Les canapés et l'amuse bouche カナッペとアミューズブッシュ

## Le caviar キャビア

Carpaccio de turbot à l'aloé vera · crème de umeboshi · mimosa aux pétales de sakura · caviar kaviari (5gr)

平目のカルパッチョとアロエ 梅干しのクリーム ミモザと桜の花 キャビア (5g)

Turbot carpaccio with aloe vera jelly · sour plum cream · mimosa egg flavoured with sakura petals · caviar from Kaviari (5g)

## Le risotto リゾット

Risotto nano Vialone au safran · endive caramélisée · émulsion de betterave

サフランのリゾット アンディーブのキャラメリゼ ビーツのエミュルション

Nano Vialone risotto flavoured with saffron · caramelized endive · red beet foam

## Le poisson 魚料理

Le filet de sôle de Bretagne braisée · huître pochée au Champagne · épinards au truffe

ブルターニュ産舌平目のブレゼ 牡蠣のポッシェ シャンパーニュ風味 ほうれん草とトリュフ

Sole fish from Brittany · champagne poached oyster · spinach with truffle

## Le granité グラニテ

La tomate fruit de Kochi · vanille de Madagascar · huile d'olive château d'Estoublon

高知県産トマトのグラニテ マダガスカル産バニラ シャトーエストブロンのオリーブオイル

Kochi tomato fruit · vanilla from Madagascar · chateau d'Estoublon's olive oil

## La viande 肉

Chartreuse de râble de lapin en saugrenée · bourse de navet au morceau modeste · lamelle de foie gras poêlée au Macvin

ウサギ背肉のシャルトリューズ“ソーグルネ” もも肉のブレゼとカブ フォアグラのラメル マクヴァンド ジュラの香り

Chartreuse of rabbit saddle in "Saugrenée" · turnip sphere stuffed with braised rabbit leg

Slice of pan-seared foie gras with Macvin Jura wine

ou または or

Filet de bœuf japonais A4 (70 gr) rôti · artichauts confits · sauce périgieux (avec supplément 5,000)

A4 国産牛フィレ肉のロティ アーティチョークのコンフィ 黒トリュフソース (プラス 5,000)

Roasted A4 Japanese beef tenderloin (70 g) · artichoke confit · black truffle sauce (supplement charge 5,000)

## Le dessert デザート

La variation autour des agrumes Japonais · tartelette · jus frais · sorbet

柑橘類のヴァリエーション タルトレット ジュース ソルベ

Variation around Japanese citrus · tartelette · fresh juice · sorbet

## Café et le petit four コーヒーとプティフル

12,000

Tous les prix sont en Yen Japonais, taxes and 13% de service ne sont pas compris dans le prix affiché.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.



# LA CARTE

## アラカルト

### Les entrées froides

#### 冷たい前菜

##### Cold appetizers

Crabe d'Hokkaido à la russe, gelée de crustacé et caviar Kaviari (5 gr) 北海道産かにのロシア風 甲殻類のジュレ キャビア (5g) Hokkaido crab "Russian" style, crustacean jelly and Kaviari caviar (5 g)	6,000
Pâté en croute coupé devant vous, oignon au vinaigre, sucs de betterave et moutarde de céleri パテアンクルート オニオンのマリネ ビーツのジュとセロリラブのマスタード Pâté wrapped in a crust sliced at the table, pickled onion, beetroot juice and celeriac mustard	3,500
Les œufs de Yamanashi brouillés à la truffe noire du Vaucluse (20 gr), sauce Périgueux et croque-monsieur demi deuil 山梨産ハーブ卵のスクランブルエッグ トリュフ風味 ソースペリグー クロックムッシュのドウミドウイユ Yamanashi Scrambled egg with black truffle from Vaucluse (20 g), black truffle sauce and marbled white "croque-monsieur"	9,500
Carpaccio de turbot à l'aloé vera, crème de umeboshi, mimosa aux pétales de sakura et caviar Kaviari (15gr) 平目のカルパッチョとアロエ 梅干しのクリーム ミモザと桜の花 キャビア (15g) Turbot carpaccio with aloe vera jelly, sour plum cream mimosa egg flavoured with sakura petals and caviar from Kaviari (15g)	7,500

### Les entrées chaudes

#### 温かい前菜

##### Hot appetizers

La mousseline de homard, sabayon au savagnin et duxelle de betterave オマール海老のクネル サヴァニャン風味のサヴァイヨン ビーツのデュクセル Lobster mousseline quenelle, savagnin wine sabayon and red beets duxelle	3,000
Gnocchi de pomme de terre farci au jeune Comté, consommé de volaille et salpicon de truffe d'hiver じゃがいものニョッキとコンテチーズ チキンコンソメとトリュフ Potato gnocchi stuffed with young Comté cheese, chicken consommé and diced winter truffle	4,000

#### Le supplément de 9 gr de caviar

新鮮なキャビア(9g)を添えてお楽しみ頂けます  
Supplement of 9 g of Caviar

3,000

# LA CARTE

## アラカルト

### Les poissons et crustacé

#### 魚・甲殻類

##### Fish and crustacean

Langoustines d'Izu rôties aux épices terre de sienne, petit pois légèrement sucré, choux vert et émulsion coraillée 伊豆産ラングスティーンのロティ テールドシエナの香り グリーンピースとキャベツ コライユのエミュルション Roasted Izu langoustine with Sienna colour spices, sweet snow peas, green cabbage and coral foam sauce	12,000
Traditionnelle bourride d'Hokkaido, fenouil braisé à la Sambuca, aioli 北海道産魚介のブーリッド フヌイユのブレゼサンブーカ風味 アイオリ Traditional Hokkaido "bourride", braised fennel flavoured with Sambuca and aioli	4,500
Le filet de sôle de Bretagne braisé, huître pochée au champagne et épinards au truffe ブルターニュ産舌平目のブレゼ 牡蠣のポッシェ シャンパーニュ風味 ほうれん草とトリュフ Sole fish from Brittany, champagne poached oyster and spinach with truffle	8,500

### Les viandes

#### 肉類

##### Meat

Filet de bœuf de Kobe A4 (130 gr) roti au artichauts confits et sauce périgieux A4 神戸牛フィレ肉 (130g) のロティ アーティチョークのコンフィ 黒トリュフソース Roasted A4 Kobe beef tenderloin (130 g) with artichoke confit and black truffle sauce	18,000
Epaule de cochon de Mochiubuta cuit en cocotte lutée, légumes d'hiver, lentilles vertes Du Puy crémeuse au raifort et oseille ciselée ココットで火を入れたもち豚肩肉のブレゼ 冬野菜 レフォール風味のレンズ豆 オゼイユ Braised Mochiubuta pork shoulder in a casserole with winter vegetable, creamy lentils Du Puy and thin chopped sorrel	4,000
Chartreuse de râble de lapin en saugrenée, bourse de navet au morceau modeste carotte confites au Macvin ウサギ背肉のシャルトリューズ "ソーグルネ" もも肉のブレゼとカブ フォアグラのラメル マクヴァンド ジュラの香り Chartreuse of rabbit saddle in "Saugrenée" with turnip sphere stuffed with braised rabbit leg and confit carrot with Macvin Jura wine	6,000
Pigeon de Racan mûré puis cuit au grill, sauce salmis, palet d'artichaut au truffe noire ラカン産ピジョンのグリエ アーティチョークトリュフのパレット ソースサルミ Grilled Racan pigeon, salmis sauce, artichoke and black truffle palet	9,500

LE MARCHÉ  
マルシェ

Dinner Menu  
March 7-  
ディナーメニュー  
3月7日-

Les canapés et l'amuse bouche カナッペとアミューズブッシュ

L'entrée froide 冷前菜

Carpaccio de turbot a l'aloé vera · crème de umeboshi · mimosa aux pétales de sakura  
平目のカルパッチョとアロエ 梅干しのクリーム ミモザと桜の花

Turbot carpaccio with aloe vera jelly · sour plum cream · mimosa egg flavoured with sakura petals

ou または or

Pâté de trois viandes (volaille, porc et veau) en croûte · gelée de Porto · rémoulade de céleri rave  
3種類の肉(鶏・豚・仔牛)のパテ ポルトのジュレとセロリラヴのレムラード

Three meats terrine (chicken, pork and veal) in a crust · Port wine jelly · celeriac salad

L'entrée chaude 温前菜

Œuf poché glacé aux coulis d'épinard · truffe noire · bâtonnet de champignon blanc

ポーチドエッグとほうれん草のクーリ トリュフ マッシュルームのバトネ

Poached egg glazed with spinach coulis · black truffle · white mushroom stick

ou または or

Gnocchi de pomme de terre farci au jeune Comté · consommé de volaille · salpicon de truffe d'hiver  
じゃがいものニョッキとコンテチーズ チキンコンソメとトリュフ

Potato gnocchi stuffed with young Comté cheese · chicken consommé · diced winter truffle

Le crustacé 甲殻類

Homard rôti déglacé au jus de raifort · carotte et fenouil au sirop d'érable · jus d'agrumes

オマールのロティ レフォール風味 人参とフヌイユ メープルシロップの香り柑橘のジュ

Roasted lobster deglazed with horseradish juice · carrot and fennel with maple syrup · citrus juice

La viande 肉

Cannelloni de volaille, ris de veau · sauce Albuféra · endive braisée

鶏のカネロニ仕立て リードヴォー ソースアルビュフェラ アンディーブのブレゼ

Chicken, veal sweetbread cannelloni · traditional Albuféra sauce · braised endive

ou または or

Faux filet japonais (70 gr) rôti · artichauts confits · sauce périgieux (avec supplément 4,000)

国産牛サーロインのロティ アーティチョークのコンフィ 黒トリュフソース (プラス 4,000)

Roasted Japanese beef sirloin (70 g) · artichoke confit · black truffle sauce (supplement charge 4,000)

Le fromage ou le pré dessert チーズ または プレデザート

Le dessert デザート

L'opéra grande tradition française · glace moka épicé au poivre long · coulis et jel de café

伝統的なオペラ モカのアイスクリーム ロングペッパー風味 コーヒーのクーリとジェル

French traditional Opera · mocha ice cream with long pepper · coffee jelly and coulis

Café et le petit four コーヒーとプティフール

MENU 6 PLATS 6皿のコース 6-course menu 15,000

L'entrée froide · L'entrée chaude · Le crustacé · La viande au choix · Le fromage ou le pré dessert · Le dessert

冷前菜 · 温前菜 · オマール海老 · 肉料理のチョイス · チーズ または プレデザート · デザート

Cold appetizer · Hot appetizer · Crustacean · Choice of Meat · Cheese or pre-dessert · Dessert

MENU 4 PLATS 4皿のコース 4-course menu 12,000

L'entrée froide ou l'entrée chaude · Le crustacé ou la viande · Le fromage ou le pré dessert · Le dessert

冷前菜 または 温前菜 · オマール海老 または 肉料理 · チーズ または プレデザート · デザート

Cold appetizer or Hot appetizer · Crustacean or meat main course · Cheese or pre-dessert · Dessert

## LE PASSY

## パッシー

Les canapés et l'amuse bouche カナッペとアミューズブッシュ

## Le caviar キャビアの冷前菜

Crabe d'Hokkaido à la russe · gelée de crustacé · caviar Kaviari (8 gr)

北海道産かにのロシア風 甲殻類のジュレ キャビア (8 g)

Hokkaido crab "Russian" style · crustacean jelly · Kaviari caviar (8 g)

## Les œufs 卵

Les œufs de Yamanashi brouillés à la truffe noire du Vaucluse · croque-monsieur demi deuil

山梨県産ハーブ卵のスクランブルエッグ トリュフ風味 クロックムッシュのドウミドゥイユ

Yamanashi Scrambled egg with black truffle from Vaucluse · marbled white "croque-monsieur"

## La langoustine ラングスティーヌ

La mousseline de langoustine · sabayon au savagnin · duxelle de betterave

ラングスティーヌのクネル サヴァニャン風味のサヴァイヨン ビーツのデュクセル

Langoustine mousseline quenelle · savagnin sabayon · red beet Duxelle

## La sôle 舌平目

Le filet de sôle de Bretagne braisée · huître pochée au Champagne · épinards

ブルターニュ産舌平目のブレゼ 牡蠣のポッシュェ シャンパーニュ風味 ほうれん草

Braised Britany sole · champagne poached oyster · spinach

## Le granité グラニテ

La tomate fruit de Kochi · vanille de Madagascar · huile d'olive château d'Estoublon

高知県産トマトのグラニテ マダガスカル産バニラ シャトーエストブロンのオリーブオイル

Kochi tomato fruit · Madagascar vanilla · château d'Estoublon's olive oil

## La viande 肉

Pigeon de Racan mûré puis cuit au grill · sauce salmis · palet d'artichaut et truffe noire

ラカン産ピジョンのグリエ アーティチョークとトリュフのパレット ソースサルミ

Grilled Racan pigeon · salmis sauce · artichoke and black truffle palet

ou または or

Filet de bœuf japonais A4 (70 gr) rôti · artichauts confits · sauce périgieux (avec supplément 5,000)

A4 和牛フィレ肉のロティ アーティチョークのコンフィ 黒トリュフソース (プラス 5,000)

Roasted A4 Japanese beef tenderloin (70 g) · artichoke confit · black truffle sauce (supplement charge 5,000)

## Le fromage ou le pré dessert チーズ または プレデザート

Ile flottante · cheveux d'anges · crème anglaise parfumé aux fleurs d'hibiscus et champagne

イルフロタント シュクルフィレ シャンパーニュとハイビスカスのアングレーズ

Ile flotante · caramelized angel hair · hibiscus and champagne custard cream

## Le dessert デザート

La variation autour des agrumes japonais · tartelette · jus frais · sorbet

柑橘類のヴァリエーション タルトレット ジュース ソルベ

Variation around Japanese citrus; tartlet · fresh juice · sorbet

Café et le petit four コーヒーとプティフル

20,000

Tous les prix sont en Yen Japonais, taxes and 13% de service ne sont pas compris dans le prix affiché.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.



Crocus sativus L.

# LA CARTE

## アラカルト

### Les entrées froides

#### 冷たい前菜

##### Cold appetizers

Crabe d'Hokkaido à la russe, gelée de crustacé et caviar Kaviari (5 gr) 北海道産かにのロシア風 甲殻類のジュレ キャビア (5g) Hokkaido crab "Russian" style, crustacean jelly and Kaviari caviar (5 g)	6,000
Pâté en croute coupé devant vous, oignon au vinaigre, sucs de betterave et moutarde de céleri パテアンクルート オニオンのマリネ ビーツのジュとセロリラブのマスタード Pâté wrapped in a crust sliced at the table, pickled onion, beetroot juice and celeriac mustard	3,500
Les œufs de Yamanashi brouillés à la truffe noire du Vaucluse (20 gr), sauce Périgueux et croque-monsieur demi deuil 山梨産ハーブ卵のスクランブルエッグ トリュフ風味 ソースペリグー クロックムッシュのドウミドウイユ Yamanashi Scrambled egg with black truffle from Vaucluse (20 g), black truffle sauce and marbled white "croque-monsieur"	9,500
Carpaccio de turbot à l'aloé vera, crème de umeboshi, mimosa aux pétales de sakura et caviar Kaviari (15gr) 平目のカルパッチョとアロエ 梅干しのクリーム ミモザと桜の花 キャビア (15g) Turbot carpaccio with aloe vera jelly, sour plum cream mimosa egg flavoured with sakura petals and caviar from Kaviari (15g)	7,500

### Les entrées chaudes

#### 温かい前菜

##### Hot appetizers

La mousseline de homard, sabayon au savagnin et duxelle de betterave オマール海老のクネル サヴァニャン風味のサヴァイヨン ビーツのデュクセル Lobster mousseline quenelle, savagnin wine sabayon and red beets duxelle	3,000
Gnocchi de pomme de terre farci au jeune Comté, consommé de volaille et salpicon de truffe d'hiver じゃがいものニョッキとコンテチーズ チキンコンソメとトリュフ Potato gnocchi stuffed with young Comté cheese, chicken consommé and diced winter truffle	4,000

#### Le supplément de 9 gr de caviar

新鮮なキャビア(9g)を添えてお楽しみ頂けます  
Supplement of 9 g of Caviar

3,000

# LA CARTE

## アラカルト

### Les poissons et crustacé

#### 魚・甲殻類

##### Fish and crustacean

Langoustines d'Izu rôties aux épices terre de sienne, petit pois légèrement sucré, choux vert et émulsion coraillée 伊豆産ラングスティーナのロティ テールドシエナの香り グリーンピースとキャベツ コライユのエミュルション Roasted Izu langoustine with Sienna colour spices, sweet snow peas, green cabbage and coral foam sauce	12,000
Traditionnelle bourride d'Hokkaido, fenouil braisé à la Sambuca, aioli 北海道産魚介のブーリッド フヌイユのブレゼサンブーカ風味 アイオリ Traditional Hokkaido "bourride", braised fennel flavoured with Sambuca and aioli	4,500
Le filet de sôle de Bretagne braisé, huître pochée au champagne et épinards au truffe ブルターニュ産舌平目のブレゼ 牡蠣のポッシェ シャンパーニュ風味 ほうれん草とトリュフ Sole fish from Brittany, champagne poached oyster and spinach with truffle	8,500

### Les viandes

#### 肉類

##### Meat

Filet de bœuf de Kobe A4 (130 gr) roti au artichauts confits et sauce périgieux A4 神戸牛フィレ肉 (130g) のロティ アーティチョークのコンフィ 黒トリュフソース Roasted A4 Kobe beef tenderloin (130 g) with artichoke confit and black truffle sauce	18,000
Epaule de cochon de Mochiubuta cuit en cocotte lutée, légumes d'hiver, lentilles vertes Du Puy crémeuse au raifort et oseille ciselée ココットで火を入れたもち豚肩肉のブレゼ 冬野菜 レフォール風味のレンズ豆 オゼイユ Braised Mochiubuta pork shoulder in a casserole with winter vegetable, creamy lentils Du Puy and thin chopped sorrel	4,000
Chartreuse de râble de lapin en saugrenée, bourse de navet au morceau modeste carotte confites au Macvin ウサギ背肉のシャルトリュース "ソーグルネ" もも肉のブレゼとカブ フォアグラのラメル マクヴァンド ジュラの香り Chartreuse of rabbit saddle in "Saugrenée" with turnip sphere stuffed with braised rabbit leg and confit carrot with Macvin Jura wine	6,000
Pigeon de Racan mûré puis cuit au grill, sauce salmis, palet d'artichaut au truffe noire ラカン産ピジョンのグリエ アーティチョークトリュフのパレット ソースサルミ Grilled Racan pigeon, salmis sauce, artichoke and black truffle palet	9,500



# Our Sommelier Recommends by the Glass

## Champagne シャンパーニュ

NV	Charles Heidsieck Brut Réserve	シャルル エドシック ブリュット レゼルヴ	2,400
NV	Ruinart Blanc de Blancs	ルイナール ブラン ド ブラン	3,200
NV	Billecart Salmon Brut Rosé	ビルカール サルモン ブリュット ロゼ	3,800
MV	Krug Grande Cuvée	クリュッグ グランド キュヴェ	4,500

## White Wine 白ワイン

2014	Domaine André Neveu , Sancerre Le Grand Fricambault Silex , Loire Valley <France>	ドメーヌ アンドレ ヌヴェー サンセール ル グラン フリカンボー シレックス ロワール フランス	1,600
2013	Domaine Weinbach , Pinot Gris Réserve Paticulière , Alsace <France>	ドメーヌ ヴァインバック ピノ グリ レゼルヴ パティキュリエール アルザス フランス	2,200
2014	Michel & Stephane Ogier , Viognier de Rosine , Collines Rhodaniennes , Rhône Valley <France>	ミッシェル&ステファン オジエ ヴィオニエ ド ロジーヌ コリンヌ ロダニエンヌ ローヌ フランス	2,400
2014	Albert Boxler , Riesling , Alsace <France>	アルベール ボクスレ リースリング アルザス フランス	2,500
2009	Jean Rijckaert , Savagnin Vieilles Vignes , Grand Elevage , Arbois , Jura <France>	ジャン リケール サヴァニャン ヴィエイユ ヴィーニュ グラン エルヴァージュ アルボワ ジュラ フランス	2,700
2011	Maison Roche de Bellene , Puligny Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru Les Chalumeaux , Burgundy <France>	メゾン ロッシュ ド ベレーヌ ピュリニイ モンラッシェ プルミエ クリュ レ シャルモー ブルゴーニュ フランス	3,500

## Rosé Wine ロゼワイン

2014	Miraval , Côtes de Provence , Provence <France>	ミラヴァル コート ド プロヴァンス プロヴァンス フランス	1,600
------	---	--------------------------------	-------

## Red Wine 赤ワイン

2012	Domaine des Nuges , Fleurie , Beaujolais , Burgundy <France>	ドメーヌ デ ニュグ フルーリー ボージョレ ブルゴーニュ フランス	1,600
2011	Domaine des Hauts Châssis , Crozes Hermitage Les Chassis , Rhône Valley <France>	ドメーヌ デ オ シャシ クローズ エルミタージュ レ シャシ ローヌ フランス	2,200
2012	Le Roc des Anges , Reliefs , Côtes du Roussillon , Roussillon <France>	ル ロック デ ザンジュ ルリーフ コート デュ ルーシヨン ルーシヨン フランス	2,500
2011	Domaine Alain Burguet , Gevrey Chambertin Symphonie , Burgundy <France>	ドメーヌ アラン ビュルゲ ジュヴレ シャンベルタン サンフォニー ブルゴーニュ フランス	3,200
2009	Château Marquis de Terme , Margaux , Bordeaux <France>	シャトー マルキ ド テルム マルゴー ボルドー フランス	3,600

## Sweet Wine スイートワイン

2013	Château Cantegril , Sauternes , Bordeaux <France>	シャトー カントグリル ソーテルヌ ボルドー フランス	1,800
2002	Bodegas Oremus , Tokaji Late Harvest <Hungary>	ボデガ オレムス トカイ レイト ハーベスト ハンガリー	2,000

## Wine Pairings ワインペアリング

5 wines	12,000	4 wines	10,000	3 wines	8,000
5 種のワイン		4 種のワイン		3 種のワイン	

上記は日本円での表示価格で、別途 8%の消費税と 13%のサービス料を申し受けます。  
All prices are in Japanese Yen, exclusive of 8% consumption tax and subject to 13% service charge.

# Aperitif

## Beer ビール

Suntory The Premium Malt's Draft	サントリー ザ プレミアム モルト 生ビール	1,200
Hitachino Nest Saison du Japon	常陸野ネスト セゾン ドウ ジャパン	2,200
Suntory All Free	サントリー オール フリー	1,200

## Non-Alcoholic Wine ノンアルコールワイン

Sparkling Rosé Wine	スパークリング ロゼ ワイン	1,500
So Jennie by Le Manoir des Sacrés	ソー ジェニー ル マノワール デ サクレ	
White Wine	白ワイン ヴァイサー トraubensinモスト オーストリア	1,200
Weisser Traubenmost <Austria>		
Red Wine	赤ワイン ローター トraubensinモスト オーストリア	1,200
Roter Traubenmost <Austria>		

## Premium Tea プレミアムティー

Mandarin Oriental Original Blend Tea	マンダリン オリエンタル オリジナル ブレンドティー	1,500
Royal Blue Tea , Queen of Blue	ロイヤルブルーティー クイーン オブ ブルー	2,000

## Freshly Squeezed Juice フレッシュジュース

Orange	オレンジ	1,300
Grapefruit	グレープフルーツ	1,300

## Fruit & Vegetable Juice フルーツ&ベジタブルジュース

Apple / Peach / Carrot / Tomato	りんご / 白桃 / にんじん / トマト	955
Blueberry / Cassis / Cranberry / Pomegranate	ブルーベリー / カシス / クランベリー / ざくろ	1,200
Guava / Mango / Pineapple	グァバ / マンゴー / パイナップル	1,200

## Soft Drink ソフトドリンク

Ginger Ale (Fever Tree)	ジンジャーエール フィーバーツリー	955
Ginger Beer (Fever Tree)	ジンジャービア フィーバーツリー	955
Tonic Water (Fever Tree)	トニックウォーター フィーバーツリー	955
Coca Cola ZERO	コココーラ ゼロ	955
Oolong Tea	ウーロン茶	955

## Mineral Water ミネラルウォーター

Badoit	バドワ	500ml	1,850
Perrier	ペリエ	330ml / 750ml	950 / 1,850
San Pellegrino	サンペレグリーノ	500ml / 1,000ml	950 / 1,850
Chateldon	シャテルドン	750ml	2,400
Evian	エヴィアン	750ml	1,850
Acqua Panna	アクアパンナ	500ml / 1,000ml	950 / 1,850

上記は日本円での表示価格で、別途 8%の消費税と 13%のサービス料を申し受けます。  
All prices are in Japanese Yen, exclusive of 8% consumption tax and subject to 13% service charge.

## Les fromages et les desserts

### チーズとデザート

**L'assiette de fromages de saison sélectionnés par notre Chef** 3,000  
**servis avec leurs condiments**

季節のチーズ盛り合わせ 自家製コンディマンを添えて

Seasonal cheese plate selected by our Chef  
served with house-made condiments

**Le soufflé au Grand Marnier, mikan confit** 2,500

**à la Mandarine Impériale et glace à la vanille de Madagascar**

グランマルニエのスフレとミカンのコンフィ

マダガスカル産ヴァニラのアイスクリーム

Grand Marnier soufflé, confit mikan

with Mandarine Impériale and Madagascar vanilla ice cream

**L'opéra grande tradition française** 2,500

**Glace moka épicié au poivre long, coulis et jel de café**

伝統的なオペラ モカのアイスクリーム

ロングペッパー風味・コーヒーのクーリとジェル

French traditional Opera

Mocha ice cream with long pepper, coffee jelly and coulis

**La variation autour des agrumes Japonais ;** 2,500

**tartelette, jus frais et sorbet**

柑橘類のヴァリエーション タルトレット ジュース ソルベ

Variation around Japanese citrus ; tartlet, fresh juice and sorbet

## Les thés et cafés

### ティー・コーヒー

Mandarin Oriental 1,500

Original Blend Tea

(Hot / Cold Infused)

マンダリン オリエンタル

オリジナル ブレンドティ

(ホット/アイス)

Assam 1,500

アッサム

2nd Flush Darjeeling 1,500

セカンドフラッシュ

ダージリン

Earl Grey 1,500

アールグレイ

Blackcurrant & Hibiscus 1,500

ブラックカラント

& ハイビスカス

Peppermint Leaf 1,500

ペパーミント リーフ

Chamomile Flowers 1,500

カモミュー フラワーズ

Jade Sword Green Tea 1,500

ジェイド ソード

グリーンティー

Mandarin Oriental 1,200

Original Blend Coffee

マンダリン オリエンタル

オリジナル ブレンドコーヒー

American Coffee 1,200

アメリカンコーヒー

Decaffeinated Coffee 1,200

カフェインレス

コーヒー

Single Espresso 1,200

シングル エスプレッソ

Double Espresso 1,500

ダブル エスプレッソ

Café au lait 1,500

カフェオレ

Cappuccino 1,500

カプチーノ

SIGNATURE

FRENCH FINE DINING

Tous les prix sont en Yen Japonais. 8% de taxes and 13% de service ne sont pas compris dans le prix affiché.

上記は日本円での表示価格で、別途8%の消費税と13%のサービス料を申し受けます。

All prices are in Japanese Yen, exclusive of 8% consumption tax and subject to 13% service charge.