

# Menton マントン

平日 ¥9,405/土日祝 ¥10,450

## La Provence —パレット・アート・オードブル—

à la Provençal. produits de la saison.

*Five senses of flavor from Provence, that Artists Loved.*

芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚

...

## Le Printemps—春の味覚—

un plat de la saison. selon mon inspiration

*Appetizer from the season*

春の前菜 旬の素材を

## Le Poisson —鮮魚—

du jour à marché. selon mon inspiration

*Encounter of fresh Seafood, Chef's inspiration*

市場での " 出会い "

Ou または

## Le Homard —オマール海老—

du jour de saison . selon mon inspiration

*Fresh Homard Shrimp by Chef's inspiration*

活オマール海老 (+¥2,750)

## Le Plat Pancipal

*Veillez choisir votre plat pancipal dans la liste ci jointe*

*Please Choose your Favorite Menu*

メインディッシュは御好みで御選びください

## Grand Dessert

Dessert du jour

*Seasonal Dessert*

季節のグラン・デセール 滑らかなアイスと共に

...

## Le Café et Mignardises

Café ou Thé

*Herb Tea, Coffee or Tea*

コーヒーまたは紅茶

Signage with the following wording is recommended: "Please inform your server of any food allergies

Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"

All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge.

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の

原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

# Cannes カンヌ

平日 ¥11,385/土日祝 ¥12,650

## La Provence —パレット・アート・オードブルー—

à la Provençal. produits de la saison.

*Five senses of flavor from Provence, that Artists Loved.*

芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚

...

## Le Printemps —春の味覚—

un plat de la saison. selon mon inspiration

*Appetizer from the season*

春の前菜 旬の素材を

...

## Le Orphie —サヨリ—

en beignets. selon mon inspiration

*Bouillabaisse of Seasonal Sayori*

サヨリのベニエ ブイヤベース仕立て

## Le Poisson —鮮魚—

du jour à marché. selon mon inspiration

*Encounter of fresh Seafood, Chef's inspiration*

市場での " 出会い "

Ou または

## Le Homard —オマール海老—

du jour de saison . selon mon inspiration

*Fresh Homard Shrimp by Chef's inspiration*

活オマール海老 (+ ¥2,750)

## Le Plat Pancipal

*Veillez choisir votre plat pancipal dans la liste ci jointe*

*Please Choose your Favorite Menu*

メインディッシュは御好みで御選びください

## Pré Dessert

Pré Dessert

小さなデザート

...

## Grand Dessert

Dessert du jour

季節のグラン・デザート 滑らかなアイスと共に

## Le Café et Mignardises

Café ou Thé

*Herb Tea, Coffee or Tea*

コーヒーまたは紅茶

Signage with the following wording is recommended: "Please inform your server of any food allergies

Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"

All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge.

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の

原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

# Marseille マルセイユ

平日 ¥15,840/土日祝 ¥17,600

## La Provence —パレット・アート・オードブルー—

à la Provençal. produits de la saison.

Five senses of flavor from Provence, that Artists Loved.

芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚

...

## Le Printemps —春の味覚—

un plat de la saison. selon mon inspiration

Appetizer from the season

春の前菜 旬の素材を

...

## La Poulpe —イイダコ

Stewed baby octopus in tomato sauce with fregula

Poulpes nains mijotés à la tomate, accompagnés de fregula maison

イイダコのトマト煮込み 自家製フレグラと共に

...

## Le Orphie —サヨリ—

en beignets. selon mon inspiration

Bouillabaisse of Seasonal Sayori

サヨリのベニエ ブイヤベース仕立て

## Le Poisson —鮮魚—

du jour à marché. selon mon inspiration

Encounter of fresh Seafood, Chef's inspiration

市場での " 出会い "

Ou または

## Le Homard —オマール海老—

du jour de saison . selon mon inspiration

Fresh Homard Shrimp by Chef's inspiration

活オマール海老 (+ ¥2,750)

## Le Plat Pancipal

Veillez choisir votre plat pancipal dans la liste ci jointe

Please Choose your Favorite Menu

メインディッシュは御好みに御選びください

## Pré Dessert

Pré Dessert

Petit Dessert

小さなデザート

## Grand Dessert

Dessert du jour

Seasonal Dessert

季節のグラン・デザート

## Le Café et Mignardises

Café ou Thé

Herb Tea, Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Signage with the following wording is recommended: "Please inform your server of any food allergies

Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"

All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge.

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の

原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

# Spécial Cannes スペシャル カンヌ

平日 ¥18,315/土日祝 ¥20,350

## La Provence —パレット・アート・オードブル—

à la Provençal. produits de la saison.

*Five senses of flavor from Provence, that Artists Loved.*

芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚

...

## Le Printemps—春の味覚—

un plat de la saison. selon mon inspiration

*Appetizer from the season*

春の前菜 旬の素材を

...

## Le Orphie—サヨリ—

en beignets. selon mon inspiration

*Bouillabaisse of Seasonal Sayori*

サヨリのベニエ ブイヤベース仕立て

...

## Le Homard Bleu —オマール・ブルー—

du jour de saison . selon mon inspiration

*Homard Shrimp of Brittany*

最高級ブルターニュ産オマール海老

---

## Le Plat Pancipal

*Veillez choisir votre plat pancipal dans la liste ci jointe*

*Please Choose your Favorite Menu*

メインディッシュは御好みに御選びください

香り高い黒トリュフとの饗宴

---

## Pré Dessert

*Pré Dessert*

*Petit Dessert*

小さなデザート

## Grand Dessert

*Dessert du jour*

*Seasonal Dessert*

季節のグラン・デザート

...

## Le Café et Mignardises

*Café ou Thé*

*Herb Tea, Coffee or Tea*

コーヒーまたは紅茶

Signage with the following wording is recommended: "Please inform your server of any food allergies

Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"

All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge.

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の

原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

# Spécial Marseille スペシャル マルセイユ

平日 ¥21,285/土日祝 ¥23,650

## La Provence —パレット・アート・オードブルー—

à la Provençal. produits de la saison.

Five senses of flavor from Provence, that Artists Loved.

芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚

...

## Le Printemps—春の味覚—

un plat de la saison. selon mon inspiration

Appetizer from the season

春のの前菜 旬の素材を

...

## La Poulpe —イイダコー

Stewed baby octopus in tomato sauce with fregula

Poulpes nains mijotés à la tomate, accompagnés de fregula maison

イイダコのトマト煮込み 自家製フレグラと共に

...

## Le Orphie—サヨリー

en beignets. selon mon inspiration

Bouillabaisse of Seasonal Sayori

サヨリのブベニエ ブイヤベース仕立て

...

## Le Homard Bleu —オマール・ブルー—

du jour de saison . selon mon inspiration

Homard Shrimp of Brittany

最高級ブルターニュ産オマール海老

---

## Le Plat Pancipal

Veillez choisir votre plat pancipal dans la liste ci jointe

Please Choose your Favorite Menu

メインディッシュは御好みで御選びください

香り高い黒トリュフとの饗宴

---

## Pré Dessert

Pré Dessert

Petit Dessert

小さなデザート

## Grand Dessert

Dessert du jour

Seasonal Dessert

季節のグラン・デザート

## Le Café et Mignardises

Café ou Thé

Herb Tea, Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Signage with the following wording is recommended: "Please inform your server of any food allergies

Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"

All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge.

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の

原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

# Spécial Caviar Marseille スペシャル キャヴィア マルセイユ

平日 ¥29,700/土日祝 ¥33,000

## Le Cavier—キャヴィア—

*Amuse bouche*

*Caviar*

至福のキャヴィア

...

## La Provence —パレット・アート・オードブル—

*à la Provençal. produits de la saison.*

*Five senses of flavor from Provence, that Artists Loved.*

芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚

...

## Le Printemps—春の味覚—

*un plat de la saison. selon mon inspiration*

*Appetizer from the season*

春の前菜 旬の素材を

...

## La Poulpe—イイダコ—

*Stewed baby octopus in tomato sauce with fregula*

*Poulpes nains mijotés à la tomate, accompagnés de fregula maison*

イイダコのトマト煮込み 自家製フレグラと共に

...

## Le Orphie—サヨリ—

*en beignets. selon mon inspiration*

*Bouillabaisse of Seasonal Sayori*

サヨリのベニエ ブイヤベース仕立て

...

## Le Homard Bleu —オマール・ブルー—

*du jour de saison . selon mon inspiration*

*Homard Shrimp of Brittany*

最高級ブルターニュ産オマール海老

...

## Le WAGYU —和牛ロース—

*en grillé . mon inspiration*

*Japanese Wagyu loin « AKAUSHI »*

阿蘇のあか牛ロースのグリエ

香り高い黒トリュフとの饗宴

...

## Pré Dessert

*Pré Dessert*

小さなデザート

## Grand Dessert

*Dessert du jour*

季節のグラン・デザート

## Le Café et Mignardises

*Café ou Thé*

*Herb Tea, Coffee or Tea*

コーヒーまたは紅茶

Signage with the following wording is recommended: "Please inform your server of any food allergies

Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"

All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge.

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の

原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

## Le Plat Principal

Please choose one main course from the below.

メインディッシュはこちらからお選びください。

### Le Porc - 豚 -

en rotié. selon mon inspiration

Roasted Tokachi Kamikomi pork, from Hokkaido

十勝産かみこみ豚肩ロース肉のロティ

### Le Veau - 仔牛 -

en braisé. blanquette de veau

Veau stewed with cream

仔牛バラ肉のクリーム煮込み

### Le Canard - 鴨 -

en rotié. mon inspiration

Roasted Duck from Kyoto

京鴨胸肉のロティ +¥2,200

### Le Bœuf - 熟成牛 -

en braisé. selon mon inspiration

Grilled ice temperature aging Beef loin

氷温熟成牛ロース肉のグリエ +¥2,750

### Le Chevreuil - 蝦夷鹿 -

en rotié. mon inspiration

Roasted Venison, from Hokkaido, GranVeneur

蝦夷鹿のロティ グラン・ヴヌール +¥3,300

### Le WAGYU - 和牛ロース -

en grillé. mon inspiration

Japanese Wagyu loin « AKAUSHI »

阿蘇のあか牛ロースのグリエ +¥3,850

### Le WAGYU - 和牛フィレ -

en grillé. mon inspiration

Japanese Wagyu Tender loin

黒毛和牛フィレ肉のポワレ +¥4,950

### Le Foie gras et La Truffe - フォアグラとトリュフ -

Foiegras and Truffle <<Rossini>> style

+¥2,750

Signage with the following wording is recommended: "Please inform your server of any food allergies

Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"

All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge.

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の

原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。