

BUSINESS LUNCH

クイックランチ

平日限定 ¥3,850

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 郷土料理を五種の味覚で

...

Le Plat Pancipal

Veuillez 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

...

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 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。

Cassis

カシ

平日 ¥5,445 / 土日祝 ¥6,050

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 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

...

Dessert —ワゴン・デセール—

Dessert en table roulante

Seasonal Dessert from the Wagon

季節のワゴン・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 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。

Bellet

ベレ

平日 ¥7,623 / 土日祝 ¥8,470

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 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

...

Dessert —ワゴン・デセール—

Dessert en table roulante

Seasonal Dessert from the Wagon

季節のワゴン・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 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。

Palette

パレット

平日 ¥9,900/土日祝 ¥11,000

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

サヨリのブベニエ 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

...

Grand Dessert

Dessert du jour

Seasonal Dessert

季節のグラン・デセール

...

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 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。

BANDOL

バンドル

平日 ¥15,345/土日祝 ¥17,050

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 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 シェフのインスピレーション

...

Le WAGYU —あか牛ロース—

en rossini. selon mon inspiration

Grilled "AKA" Beef, truffle sauce

阿蘇あか牛のグリエ 黒トリュフソース

...

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 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 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 Poisson ー魚ー

du jour, selon mon inspiration

Today's Fish

本日のお魚料理

La Viande ー肉ー

du jour, selon mon inspiration

Today's Meat

本日のお肉料理

Le Canard ー鴨ー

en rotié, mon inspiration

Roasted Duck from Kyoto

京鴨胸肉のロティ +¥2,200

Le Bœuf ー熟成牛ー

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 ー蝦夷鹿ー

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 ー和牛ロースー

en grillé, mon inspiration

Japanese Wagyu loin « AKAUSHI »

阿蘇あか牛ロースのグリエ +¥3,850

Le WAGYU ー和牛フィレー

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 ーフォアグラとトリュフー

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 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。