

MANHATTAN

TOKYO OCEAN VIEW DINNING

Dining

Course & A la carte Menu

Dinner

Summer

Dégustation

デギュスタッション

¥24,000

Le Caviar

caviar and melba toast

キャビア メルバトースト

La Terrine

Colorful art terrine filled with amberjack and vegetables

カンパチと旬の野菜を詰め込んだカラフル・アート・テリーヌ

Le Parfum

Pan-seared foie gras with truffle-scented consommé

フォアグラのポワレ トリュフ香るコンソメ

L`Ormeau

Lightly Cooked Ezo Abalone, Chef` s Daily Preparation

蝦夷アワビのミキュイ その日のスタイル

Le Homard

Steamed poiret lobster, American sauce

カナダ産オマールエビのポワレ アメリケーヌソース

Le WAGYU

Grilled Japanese Black Wagyu Beef with horseradish sauce

黒毛和牛のグリエ レフォールソース

Avant Dessert

Honey jelly with marinated citrus and lychee granita

はちみつジュレ 柑橘のマリネとライチのグラニテ

Grand Dessert

Peach Bavarian Cream Charlotte with seasonal ice cream

桃のババロア シャルロット仕立て 季節のアイスと共に

Mignardise

Small pastry

カヌレ

- 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。
- 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。
- ・ All menu prices are tax included and subject to a separate service charge.
- ・ If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.

Saveur

サブール

¥18,500

Amuse bouche

Gougère

グジェール

La Terrine

Colorful art terrine filled with amberjack and vegetables.

カンパチと旬の野菜を詰め込んだカラフル・アート・テリーヌ

Le Parfum

Conger eel and multi-grain rice risotto with herb salad.

穴子のベニエと五穀米のリゾット バルサミコ香るハーブサラダ添え

L'Ormeau

Lightly Cooked Ezo Abalone, Chef's Daily Preparation

蝦夷アワビのミキュイ その日のスタイル

Le Poisson

Pan-fried swordfish with soup and basil foam

メカジキのムニエル スーパドポワソンとバジルエキューム

Le WAGYU

Grilled (KUMAMOTOA) ASO Beef Loin with horseradish sauce

阿蘇赤牛ロースのグリエ レフォールソース

Avant Dessert

Honey jelly with marinated citrus and lychee granita

はちみつジュレ 柑橘のマリネとライチのグラニテ

Grand Dessert

Peach Bavarian Cream Charlotte with seasonal ice cream

桃のババロア シャルロット仕立て 季節のアイスと共に

Mignardise

Small pastry

カヌレ

- 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。
- 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。
- ・ All menu prices are tax included and subject to a separate service charge.
- ・ If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.

Manhattan

マナタン

¥13,500

Amuse bouche

Gougère

グジェール

La Terrine

Colorful art terrine filled with amberjack and vegetables

カンパチと旬の野菜を詰め込んだカラフル・アート・テリーヌ

La Truffe

Conger eel and multi-grain rice risotto with herb salad.

穴子のベニエと五穀米のリゾット バルサミコ香るハーブサラダを添えて

Le Poisson

Pan-fried swordfish with soup and basil foam

メカジキのムニエル スーポドポワソンとバジルエキューム

Le Boeuf

Grilled Angus beef loin with horseradish sauce

アンガス牛ロースのグリエ レフォールソース

Avant Dessert

Honey jelly with marinated citrus and lychee granita

はちみつジュレ 柑橘のマリネとライチのグラニテ

Grand Dessert

Peach Bavarian Cream Charlotte with seasonal ice cream

桃のババロア シャルロット仕立て 季節のアイスと共に

Mignardise

Small pastry

カヌレ

- 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。
- 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。
 - ・ All menu prices are tax included and subject to a separate service charge.
 - ・ If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.

Liberté

リベルテ

¥11,000

Amuse bouche

Gougère

グジェール

Terrine

Colorful art terrine filled with amberjack and vegetables.

カンパチと旬の野菜を詰め込んだカラフル・アート・テリーヌ

La Soupe

Vichyssoise with beans flan and fried sweetfish

ヴィシソワーズ 枝豆のフランと鮎フリットを添えて

Le Poisson

Pan-fried swordfish with soup and basil foam

メカジキのムニエル スーポドポワソンとバジルエキューム

Le Bœuf

Grilled Angus beef loin with horseradish sauce

アンガス牛ロースのグリエ レフォールソース

Grand Dessert

Crème d'ange with fruit and meringue accents

季節の果実を添えたクレームダンジュ メレンゲのアクセント

Mignardise

Small pastry

カヌレ

- 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。
- 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。
 - All menu prices are tax included and subject to a separate service charge.
 - If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.

Hudson

ウッドソン

¥9,500

Amuse bouche

Gougère

グジェール

Terrine

Colorful art terrine filled with amberjack and vegetables

カンパチと旬の野菜を詰め込んだカラフル・アート・テリーヌ

Le Poisson

Pan-fried swordfish with soup and basil foam

メカジキのムニエル スーポドポワソンとバジルエキューム

Le Bœuf

Grilled Angus beef loin with horseradish sauce

アンガス牛ロースのグリエ レフォールソース

Grand Dessert

Crème d'ange with fruit and meringue accents

季節の果実を添えたクレームダンジュ メレンゲのアクセント

Mignardise

Small pastry

カヌレ

- 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。
- 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。
 - ・ All menu prices are tax included and subject to a separate service charge.
 - ・ If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.

Le Plat Principal

メインディッシュ

Poisson



オマール海老 Lobster

+ ¥3,500

Viande

Le Bœuf ~アンガス牛ロース~

Grilled angus beef loin

Le WAGYU ~阿蘇のあか牛ロース~

Grilled AKAUSHI beef loin

+ ¥3,000

Le Filet ~黒毛和牛フィレ~

Grilled Japanese beef tenderloin

+ ¥4,000

● 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。

● 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。

・ All menu prices are tax included and subject to a separate service charge.

・ If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.

À la carte

LES ENTRÉES<前菜>

Fresh Lettuce salad, Anchovy sauce

みずみずしいレタスのサラダ “アンショワヤード”

¥1,500

Today's Carpaccio

鮮魚のカルパッチョ

¥2,000

Seasonal Terrine

～カラフル・アート・テリーヌ～季節の装い

¥2,000

Caviar Platter

至福のキャビア プレート

(18 g)

¥9,600

Seasonal delicacy, Chef's special soup

季節の一皿 本日のスープ

¥1,500

Seasonal delicacy, Truffle flavor

季節の一皿 トリュフの香り

Half ¥2,000 / 1 plate ¥4,000

GOÛTER<スナック・軽食>

Mix Nuts

ミックスナッツ

¥800

French Fries

フレンチフライ

French salt ¥1,000 / *Truffle* ¥1,200

(フレンチソルト/トリュフ)

Sausage plate

ソーセージ盛り合わせ

¥2,500

Assorted Cold Meat Platter

ヨーロッパ産生ハムとサラミプレート

¥2,500

- 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。
- 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。
- ・ All menu prices are tax included and subject to a separate service charge.
- ・ If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.

LES POISSONS <魚料理>

Fish of the Day, Chef's special

市場での“出会い” その時のインスピレーション

1 or 2 plate	¥4,000
Half plate	¥2,000

Lobster of The Day, Chef's special

オマール海老 季節のアレンジ

1 or 2 plate	¥9,800
Half plate	¥5,000

LES VIANDES <牛肉料理>

Grilled WAGYU tenderloin

黒毛和牛のフィレ

(90 g)	¥10,000
(180 g)	¥19,000

Grilled AKAUSHI beef loin

阿蘇のあか牛のロース

(90 g)	¥7,000
(180 g)	¥13,000

Grilled angus beef loin

アンガス牛ロース

(90 g)	¥4,000
(180 g)	¥7,000

LES DESSERT ET LES FROMAGES <デザート・チーズ>

Dessert(デザート)

Chef`s Seasonal dessert & ice cream

季節のグランデセール

¥2,400

Chef`s Seasonal Petit Dessert

本日のプティ デザート

¥1,200

Fromage(チーズ)

Assorted Cheese Platter

チーズのセレクション

¥2,600

- 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。
- 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。
- ・ All menu prices are tax included and subject to a separate service charge.
- ・ If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.