

マルシェ
Marche

9種の一口前菜の取り合わせ

Assorted Appetizers

本日のスープ

Soup of the Day

<以下よりお好みのメニューを1品お選びいただけます>

Please choose 1 of your favorite menu from the following.

国産牛ヒレ肉のグリル シャスールソース

Grilled Fillet of Domestic Beef with Chasseur Sauce

国産牛サーロインのグリル 西洋わさび風味のソース

Grilled Domestic Beef Sirloin with Horseradish flavored Sauce

本日の魚のグリル ブール・ブルギニオンソース

Grilled Fish of the Day with Bourguignon Butter Sauce

帆立のベーコン巻きのグリル ケッパー風味の焦がしバターソース

Grilled Bacon Wrapped Scallop with Caper flavored Brown Butter Sauce

オーストラリア産仔羊背肉のグリル バジル風味のソース

Grilled Australian Lamb Loin with Basil Sauce

デザート ワゴンサービス 2種お好みで

Choose 2 of your favorite Desserts in the Trolley

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

自家製パンとバター

Bread and Butter

¥5,000

※上記料金は消費税（10%）・サービス料（10%）が含まれています。

※個室利用時と6名様以上のお席のデザートは
「おすすめデザートの盛り合わせ」となります。

※食材のアレルギーなどをお持ちのお客様は、その旨スタッフまでご用命ください。 *We would be glad to consider changing the ingredients if you have food allergy.

*The above price includes Tax (10%) and Service charges (10%).

*To the guest for use of a private room and the group over 6 persons,
“Assorted dessert of our special” will be served.

セゾン
Saison

アミューズ
Appetizer

車海老と野菜のゼリー寄せ カリフラワーのムースとサラダ添え
Jellied Prawn and Vegetables served with Cauliflower Mousse and Salad

バターナッツとアーモンドクリーム of 冷蔵スープ
スライスアーモンドのロースト散らし
Chilled Soup with Butter Nuts and Almond Cream, with Pan-Roasted Almond Slice

黒鯛のポワレ スペルト小麦のリゾットと共に バルサミコソース
Pan-Sautéed Black Porgy served with Spelt Risotto, Balsamic Sauce

グラニテ
Sorbet

<以下よりお好みのメニューを1品お選びいただけます>
Please choose 1 of your favorite menu from the following.

オーストラリア産牛ヒレ肉 (※) のグリル 野菜添え 柚子胡椒香るマデラソース
Grilled Fillet of Australian Beef(※) served with Vegetables,
Sauce Madeira with YUZU Pepper

合鴨肉のロースト エシャロットのシードル風味添え ジュードカナルソース
Roasted French Duck served with Shallot with Cider flavor, Jus de Canard Sauce

オーストラリア産牛ヒレ肉 (※) のグリル フォアグラソテー添え トリュフソース
(プラス¥1,000にてお選びいただけます。)
Grilled Fillet of Australian Beef served with Foie gras and Truffle sauce (Extra 1,000yen required.)

※牛ヒレ肉は、国産牛 (プラス¥1,500) 和牛 (プラス¥3,500) にご変更できます。
*For 1,500yen extra, you can change to Domestic Beef. For 3,500yen extra, you can change to "WAGYU" Beef.

デザート ワゴンサービス 2種お好みで
Choose 2 of your favorite Desserts in the Trolley

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea
自家製パン
Bread

¥8,000

※上記料金は消費税 (10%)・サービス料 (10%) が含まれています。

※個室利用時と6名様以上のお席のデザートは
「おすすめデザート of 盛り合わせ」となります。

※食材のアレルギーなどをお持ちのお客様は、その旨スタッフまでご用命ください。

*The above price includes Tax (10%) and Service charges (10%).

*To the guest for use of a private room and the group over 6 persons,
"Assorted dessert of our special" will be served.

*We would be glad to consider changing the ingredients if you have food allergy.

三重県フェアディナー

期間限定 | Limited Time Only

アミューズ Appetizer

さくらびんちょう 鮭のスモークとスモーク帆立のタルタル
キャビアとイクラ添え ライムの香り

“三重県産桑名の蛤”と黒あわび茸の入った
ガランガル香るコンソメスープ 茗荷と絹さやを添えて

太刀魚のムニエル シャンピニオンのエカイエ仕立て トマトフォンデュ添え
ブルノワゼット ケッパーソース

グラニテ Sorbet

“三重県伊勢水沢牛ロース肉”のグリル 温野菜添え
緑胡椒香るバルサミコソース

青梅、グレープフルーツ、フロマージュブランのクーブ

コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea

自家製パン Bread

¥11,000

※上記料金は消費税（10%）・サービス料（10%）が含まれています。

※仕入れ状況により、食材が変更になる場合があります。

※食材のアレルギーなどをお持ちのお客様は、その旨スタッフまでご用命ください。

*The above price includes Tax (10%) and Service charges (10%).

*Menu items are subject to change based on availability.

*We would be glad to consider changing the ingredients if you have food allergy.

ボンテ
Bonte

アミューズ
Appetizer

サワラとジャガイモのテリーヌ ナスのフォンダン添え

フォアグラとウッフポッシュの焼きリゾット トリュフソース

栗のヴルーテ パンチェッタとカルダモンのエミュルション

オマール海老と真鯛のポワレ クレーム・ド・クリュスタッセ

グラニテ
Sorbet

国産牛ヒレ肉のグリル モリーユ茸のポルトソース

デザートワゴンサービス 2種お好みで
Choose 2 of your favorite Desserts in the Trolley

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

自家製パン
Bread

¥13,000

◆こちらのメニューをご注文の方限定でお得なドリンク2グラスセットをご用意できます。¥2,000

※上記料金は消費税（10%）・サービス料（10%）が含まれています。

※個室利用時と6名様以上のお席のデザートは
「おすすめデザートの盛り合わせ」となります。

※食材のアレルギーなどをお持ちのお客様は、その旨スタッフまでご用命ください。 *We would be glad to consider changing the ingredients if you have food allergy.

*The above price includes Tax (10%) and Service charges (10%).

*To the guest for use of a private room and the group over 6 persons,
“Assorted dessert of our special” will be served.

エトワール

Etoile

【要予約(3日前)】

シェフのおまかせメニューとなります。
厳選した食材と最高の調理法で料理したとっておきのコースです。
詳細はお問い合わせください。

¥16,000

※上記料金は消費税(10%)・サービス料(10%)が含まれています。

※2名様より承ります。

※ご予約日の3日前以降のキャンセルにつきましては、食材発注の都合上、キャンセル料100%をいただきます。

※プレミアクラブを含むすべての割引対象外です。

※食材のアレルギーなどをお持ちのお客様は、その旨スタッフまでご用命ください。

ルミエール

Lumière

【要予約(3日前)】 ※1日限定2組

シェフのおまかせメニューとなります。
厳選した食材と最高の調理法で料理したとっておきのコースです。
詳細はお問い合わせください。

¥20,000

※上記料金は消費税(10%)・サービス料(10%)が含まれています。

※2名様より承ります。

※ご予約日の3日前以降のキャンセルにつきましては、食材発注の都合上、キャンセル料100%をいただきます。

※プレミアクラブを含むすべての割引対象外です。

※食材のアレルギーなどをお持ちのお客様は、その旨スタッフまでご用命ください。

ルクプル *Le Couple*

- ◆ スパークリングワイン付き ◆ Comes with Sparkling Wine.
- ◆ フリードリンク（1時間 30分） ◆ 1.5 hour free-flow drink.
- ◆ お二人のお写真をお撮りいたします。 ◆ We will take a picture of you two.

アミューズ

Appetizer

車海老と野菜のゼリー寄せ カリフラワーのムースとサラダ添え
Jellied Prawn and Vegetables served with Cauliflower Mousse and Salad

バターナッツとアーモンドクリームの冷製スープ
スライスアーモンドのロースト散らし

Chilled Soup with Butter Nuts and Almond Cream, with Pan-Roasted Almond Slice

黒鯛のポワレ スペルト小麦のリゾットと共に バルサミコソース
Pan-Sautéed Black Porgy served with Spelt Risotto, Balsamic Sauce

グラニテ

Sorbet

<以下よりお好みのメニューを1品お選びいただけます>

Please choose 1 of your favorite menu from the following.

オーストラリア産牛ヒレ肉（※）のグリル 野菜添え 柚子胡椒香るマデラソース
Grilled Fillet of Australian Beef（※）served with Vegetables,
Sauce Madeira with YUZU Pepper

合鴨肉のロースト エシャロットのシードル風味添え ジュードカナルソース
Roasted French Duck served with Shallot with Cider flavor, Jus de Canard Sauce

オーストラリア産牛ヒレ肉（※）のグリル フォアグラソテー添え トリュフソース
（プラス¥1,000にてお選びいただけます。）

Grilled Fillet of Australian Beef served with Foie gras and Truffle sauce (Extra 1,000yen required.)

※牛ヒレ肉は、国産牛（プラス¥1,500）和牛（プラス¥3,500）にご変更できます。

*For 1,500yen extra, you can change to Domestic Beef. For 3,500yen extra, you can change to "WAGYU" Beef.

デザート ワゴンサービス 2種お好みで
Choose 2 of your favorite Desserts in the Trolley

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

自家製パン
Bread

おふたりで ¥20,000

※上記料金は消費税（10%）・サービス料（10%）が含まれています。

※プレミアクラブを含むすべての割引対象外です。

※食材のアレルギーなどをお持ちのお客様は、その旨スタッフまでご用命ください。

*The above price includes Tax (10%) and Service charges (10%).

*This menu is excluded from the price discount.

*We would be glad to consider changing the ingredients if you have food allergy.