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 または 本日のパスタ
Soup of the Day or Pasta 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.

牛ヒレ肉のグリル 赤ワインビネガーソース
Grilled Beef Fillet, Red Wine Vinegary Sauce

牛サーロインのグリル　ジュドブッフソース　レフォールのアクセントで
Grilled Beef Sirloin, Sauce Jus de boeuf with Horseradish

本マグロのグリル　南仏風ソース
Grilled Tuna with Southern French Sauce

フランス産　シャラン鴨骨付モモ肉コンフィ　イチジクのバルサミコソース
Challandals Duck Leg Confit, Balsamic Fig 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
Bread

¥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。

*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.

セゾン
Saison

アミューズ
Appetizer

帆立のポワレ　粒マスタード香るなめらかなポンムピューレとサラダと共に
スモークした泡のソースと共に
Pan-Sautéed Scallop, Served with Mashed Potato Salad
Smoked Foamv Sauce

キノコと法蓮草の入ったクラムチャウダースープ
Clam Chowder Soup with Mushroom and Spinach

天然スズキのポワレ　ラタトゥーユ添え　サフラン香るクリームソース
Pan-Sautéed Sea Bass, Served with Ratatouille, Saffron Cream 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　温野菜添え　マルサラソース
Grilled Fillet of Australian Beef(※) served with Warm Vegetable, Marsala Sauce

フランス産合鴨肉のロースト　リンゴのキャラメリゼ添え　フランボワーズソース
Roasted French Duck, Served with Caramelized Apple, Raspberry 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。

*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.

愛媛・瀬戸内フェアディナー

期間限定｜Limited Time Only

"Ehime Setouchi" Fair Dinner

アミューズ
Appetizer

兵庫県産白鷺サーモンのミキュイ　フェンネルのモンブラン仕立て　イクラ飾り
Salmon Mie Cuit with Fennel and Salmon Roe

岡山県産ミツクラ農林マッシュルームのブルーテ　カプチーノ風
Creamy Cappuccino of Mushroom Veloute

愛媛県産真鯛のヴィエノワーズ　白ワインマスタードソース
フルーツトマトのロティ
Sea Bream Viennois, White Wine Mustard Sauce
with Roast Tomato

グラニテ
Sorbet

愛媛県産吟醸牛山の響サーロインのグリル　ジュードブッフソース
今治里芋のコンフィ
Grilled Beef Sirloin, Jus de boeuf Sauce
with Taro Confit

瀬戸内レモンのムースとミルクジェラート
Lemon Mousse and Milk Gelato

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
Spanish Mackerel and Potato Terrine, Served with Fondant

フォアグラとウッフポッシェの焼きリゾット　トリュフソース
Baked Risotto with Foie gras and Oeufs-poches , Truffle Sauce

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
Chestnut Veloute and Pancetta with Cardamon Foam

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
Pan-sautéed Lobster and Sea Bream with Shellfish Cream Sauce

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
Grilled Fillet of Domestic Beef, Port Sauce with Morel Mushroom

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 グラスセットがご用意できます。 ¥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。

*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.

エトワール

Étoile

【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
- フリードリンク（1 時間 30 分）
- お二人のお写真をお撮りいたします。

- Comes with Sparkling Wine.
- 1.5 hour free-flow drink.
- We will take a picture of you two.

アミューズ
Appetizer

帆立のポワレ　粒マスタード香るポンムピューレとサラダと共に
スモークした泡のソースと共に
Pan-Sautéed Scallop, Served with Mashed Potato Salad
Smoked Foamy Sauce

キノコと法蓮草の入ったクラムチャウダースープ
Clam Chowder Soup with Mushroom and Spinach

天然スズキのポワレ　ラタトゥーユ添え　サフラン香るクリームソース
Pan-Sautéed Sea Bass, Served with Ratatouille, Saffron Cream 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　温野菜添え　マルサラソース
Grilled Fillet of Australian Beef(※) served with Warm Vegetable, Marsala Sauce

フランス産合鴨肉のロースト　リンゴのキャラメリゼ添え　フランボワーズソース
Roasted French Duck, Served with Caramelized Apple, Raspberry 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.