

# Ala Carte Menu

## オードブル APPETIZERS



バルバリー種 鴨胸肉のスモーク サラダ仕立てバルサミコソース ¥1,200  
Smoked Barbary Breast of Duck salad with Balsamic Dressing

ノルウェー産サーモンのマリネ シトラスの香り ¥950  
Norwegian Salmon Marinade with Citrus Fragrance

魚介類と野菜のマリネ バジル風味 ¥1,100  
Seasonal Seafood and Vegetable Marinade with Basil-Flavored Sauce

## 魚料理 FISH DISHES



真鯛のロースト 香草風味オリーブオイルとレモンで ¥1,600  
Roasted Sea Bream, Herbal Dressing with Virgin Olive oil and Lemon

帆立貝のソテー フルーツソース添え ¥1,300  
Sautéed Scallops with Fruit Sauce

魚介類たっぷりのブイヤベース仕立て アイオリソース添え ¥1,900  
Brasserie Various Seafood Bouillabaisse with Aioli Sauce

本日の魚料理  
(内容、料金は、その日によって変わることがあります)

The fish of the day

時価

according to the day

料金には、サービス料、消費税は含まれています。

The above rates are inclusive of 5% consumption tax, and 10% service charge.



肉料理

## MEAT DISHES

- 牛サーロインステーキ (160g) <和風又は洋風ソースで> ￥2,100  
Beef Sirloin Steak (160g) with Oriental or Western Sauce
- 牛フィレ肉ステーキ (120g) <和風又は洋風ソースで> ￥2,100  
Beef Filet Mignon Steak (120g) with Oriental or Western Sauce
- 骨付き仔羊のロースト プロヴァンス風 ￥1,800  
Roasted Rack of Lamb Provencal with Garlic & Thyme, Seasonal Vegetables
- 牛肉の赤ワイン煮込み 旬の野菜添え ￥1,800  
Stewed Beef Bourguignon with Seasonal Vegetables
- 土鍋牛タンシチュー 八丁味噌風味 ￥1,900  
Stewed Beef Tongue in Clay Pot with "Haccho-Miso" Soybean Paste
- 鴨腿肉のコンフィ ローズマリー風味 ￥1,700  
Traditional Duck Leg Confit with Rosemary
- 仔牛メダイヨンのグリエ マスタードソース ￥1,600  
Grilled Medallion of Veal Loin with Mustard

料金には、サービス料、消費税は含まれています。

The above rates are inclusive of 5% consumption tax, and 10% service charge.

## 野菜料理

### VEGETABLE DISHES



焼き野菜 スターアニスの香り Grilled Anis-flavored Vegetable	¥ 900
まるごとトマトのオープン焼き オリーブソース Baked Whole Tomato with Olive Oil Sauce	¥ 700
ポワロー葱のオリーブオイル焼き 山葵ソース Grilled Poireau Leek with Olive Oil with Wasabi Radish Cream Sauce	¥ 850
やわらか大根のカラメリーゼ Caramelized Slow Stewed Daikon Radish	¥ 800

## スープ

### SOUPS



コンソメスープ Brasserie Consommé Soup	¥ 800
豚バラ肉と白インゲン豆のスープ Fragrant Pork Flank Soup with White "Ingen" Beans	¥ 1,150
帆立貝のサフランスープ Bouillabaisse Style Scallop Saffron Soup	¥ 950

料金には、サービス料、消費税は含まれています。

The above rates are inclusive of 5% consumption tax, and 10% service charge.

デザート  
DESSERTS 

プリンアラモード Hotel Pudding "A la mode" with Fresh Fruits	¥900
フォンダンショコラ Classic Chocolate Fondant	¥900
マンゴープリン Chilled Fresh Mango Pudding	¥800
本日のデザート Dessert of the Day	¥900
アイスクリームのてんぷら Deep-Fried Ice Cream Fritter	¥800
アイスクリーム 〈バニラ、チョコレート〉 Home-made Ice Cream <Vanilla, Chocolate etc>	¥400
シャーベット 〈マンゴー、苺〉 Home-made Sherbet <Mango, Strawberry etc>	¥400

料金には、サービス料、消費税は含まれています。

The above rates are inclusive of 5% consumption tax, and 10% service charge.

お薦めワインセレクション 

RECOMMENDED WINE SELECTION

ハウスワイン (赤・白)

<銘柄、種類、その日によって変わることがあります>

House Wine < Red or White >

グラス

<By the Glass> ¥700

キャラフェ

<By the Carafe> ¥1,600

シャンパン / スパークリングワイン

Champagne / Sparkling Wine

ポメリー

Pommery Brut Royal NV(Reims)

<ボトル / Bottle 750ml> ¥10,000

<ハーフ / Demi 375ml> ¥5,500

コドニュー

Codorniu (Spain)

<ボトル / Bottle 750ml> ¥4,000

<ハーフ / Demi 375ml> ¥2,200

白ワイン

White Wine <ボトル / Bottle 750ml>

マプ・ソーヴィニヨン・ブラン・シャルドネ (チリ)

Mapu Sauvignon Blanc-Chardonnay (Chili) ¥4,000

ダンザンテ・ピノ・グリージョ (イタリア)

Danzante Pinot Grigio (Italy) ¥5,500

シャブリ・ラ・キュヴェ・デパキ (ブルゴーニュ・フランス)

Chablis La Cuvee Depaquit (Bourgogne France) ¥5,800

赤ワイン

Red Wine <ボトル / Bottle 750ml>

マプ・カベルネ・ソーヴィニヨン - カルメネール (チリ)

Mapu Cabernet Sauvignon-Carmenere (Chili) ¥4,000

ダンザンテ・サンジョヴェーゼ (イタリア)

Danzante Sangiovese (Italy) ¥5,500

シャトー・ペイ・ラトゥール (フランス)

Chateau Pey la Tour (Bordeaux France) ¥5,800

料金には、サービス料、消費税は含まれています。

The above rates are inclusive of 5% consumption tax, and 10% service charge.