

MANHATTAN

RAINBOW BRIDGE VIEW DINING
& CHAMPAGNE BAR

Dining

Course & A la carte Menu

Dinner

Winter

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 of Shingen birds and long potatoes Celery root espuma

信玄鳥と長いものカラフル・アート・テリーヌ 根セロリのエスプーマ

Le Parfum

Foie gras with Truffle and consomme

フォアグラポワレ トリュフ香るコンソメと共に

L'Ormeau

Lightly sautéed abalone

蝦夷アワビのミキュイ

Le Homard

Steamed poiret lobster, American sauce

カナダ産オマール海老のポワレ アメリカソース

Le WAGYU

Grilled AKAUSHI beef loin (From KUMAMOTO)

熊本県産阿蘇のあか牛ロース 季節の野菜添え

Avant Dessert

Elderflower jelly with refreshing citrus

エルダーフラワーのジュレ 爽やかな柑橘と共に

Grand Dessert

Strawberry millefeuille

苺のミルフィーユ

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 of Shingen birds and long potatoes Celery root espuma
信玄鳥と長いものカラフル・アート・テリーヌ 根セロリのエスプーマ

Le Parfum

Milt beignets with Truffle and consomme

リードヴォー トリュフ香るコンソメ

L'Ormeau

Lightly sautéed abalone

蝦夷アワビのミキュイ

Le Poisson

Spanish mackerel mi-cuit with beetroot and raspberry dressing

サワラのミキュイ ビーツとフランボワーズのドレッシング

Le WAGYU

Grilled AKAUSHI beef loin (From KUMAMOTO)

熊本県産阿蘇のあか牛ロース 季節の野菜添え

Avant Dessert

Elderflower jelly with refreshing citrus

エルダーフラワーのジュレ 爽やかな柑橘と共に

Grand Dessert

Strawberry millefeuille

苺のミルフィーユ

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

グジエール

Terrine

Colorful art terrine of Shingen birds and long potatoes Celery root espuma
信玄鳥と長いものカラフル・アート・テリーヌ 根セロリのエスプーマ

Deuxième

Fricassee of rivets with truffle risotto

リードヴォーのフリカッセ トリュフリゾットと共に

Le Poisson

Spanish mackerel mi-cuit with beetroot and raspberry dressing
サワラのミキュイ ビーツとフランボワーズのドレッシング

Viande

Grilled angus beef loin

氷温熟成 アンガス牛ロースのグリエ 季節の野菜添え

Avant Dessert

Elderflower jelly with refreshing citrus

エルダーフラワーのジュレ 爽やかな柑橘と共に

Grand Dessert

Strawberry millefeuille

苺のミルフィーユ

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

¥10,500

Amuse bouche

Gougère

グジェール

Terrine

Colorful art terrine of Shingen birds and long potatoes Celery root espuma
信玄鳥と長いものカラフル・アート・テリーヌ 根セロリのエスプーマ

Deuxième

New onion veloute, grilled scallops and butterbur beignets
新玉ねぎのブルーテ ホタテのグリエとふきのとうのベニエ

Le Poisson

Spanish mackerel mi-cuit with beetroot and raspberry dressing
サワラのミキュイ ビーツとフランボワーズのドレッシング

Viande

Grilled angus beef loin
氷温熟成 アンガス牛ロースのグリエ 季節の野菜添え

Grand Dessert

Strawberry millefeuille
苺のミルフィーユ

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

¥9,000

Amuse bouche

Gougère

グジェール

Terrine

Colorful art terrine of Shingen birds and long potatoes Celery root espuma

信玄鳥と長いものカラフル・アート・テリーヌ 根セロリのエスプーマ

Le Poisson

Spanish mackerel mi-cuit with beetroot and raspberry dressing

サワラのミキュイ ビーツとフランボワーズのドレッシング

Viande

Grilled angus beef loin

氷温熟成 アンガス牛ロースのグリエ 季節の野菜添え

Grand Dessert

Strawberry millefeuille

苺のミルフィーユ

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

本日の魚 → 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～冬の装い ￥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
冬の一皿 シェフ特製 スープ ￥1,500

Seasonal delicacy, Truffle flavor
冬の一皿 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 French salt ￥1,000 / Truffle ￥1,200
フレンチフライ (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.