

# 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.