

Menton マントン

平日 ¥8,910/土日祝 ¥9,900

La Provence —パレット・アート・オードブル—

à la Provençal. produits de la saison.

Five senses of flavor from Provence, that Artists Loved.

芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚

...

L'Été —夏の味覚—

un plat de la saison. selon mon inspiration

Appetizer from the season

夏の前菜 旬の素材を

Le Poisson —鮮魚—

du jour à marché. selon mon inspiration

Encounter of fresh Seafood, Chef's inspiration

市場での " 出会い "

Ou または

Le Homard —オマール海老—

du jour de saison . selon mon inspiration

Fresh Homard Shrimp by Chef's inspiration

活オマール海老 (+ ¥2,750)

Le Plat Pancipal

Veuillez choisir votre plat pancipal dans la liste ci jointe

Please Choose your Favorite Menu

メインディッシュは御好みで御選びください

Grand Dessert

Dessert du jour

Seasonal Dessert

季節のグラン・デセール 滑らかなアイスと共に

...

Le Café et Mignardises

Café ou Thé

Herb Tea, Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Signage with the following wording is recommended: "Please inform your server of any food allergies

Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"

All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge.

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

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。

表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

Cannes カンヌ

平日 ¥10,890/土日祝 ¥12,100

La Provence —パレット・アート・オードブルー—

à la Provençal. produits de la saison.

Five senses of flavor from Provence, that Artists Loved.

芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚

...

L'Été —夏の味覚—

un plat de la saison. selon mon inspiration

Appetizer from the season

夏の前菜 旬の素材を

...

Le Ayu —稚鮎—

en velouté. selon mon inspiration

Bouillabaisse of sweetfish and white eggplant

稚鮎と白ナスのブイヤベース仕立て

Le Poisson —鮮魚—

du jour à marché. selon mon inspiration

Encounter of fresh Seafood, Chef's inspiration

市場での " 出会い "

Ou または

Le Homard —オマール海老—

du jour de saison . selon mon inspiration

Fresh Homard Shrimp by Chef's inspiration

活オマール海老 (+ ¥2,750)

Le Plat Pincipal

Veuillez choisir votre plat pincipal dans la liste ci jointe

Please Choose your Favorite Menu

メインディッシュは御好みで御選びください

Pré Dessert

Pré Dessert

小さなデセール

...

Grand Dessert

Dessert du jour

季節のグラン・デセール 滑らかなアイスと共に

Le Café et Mignardises

Café ou Thé

Herb Tea, Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Signage with the following wording is recommended: "Please inform your server of any food allergies

Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"

All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge.

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

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。

表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

Marseille マルセイユ

平日 ¥15,345/土日祝 ¥17,050

La Provence —パレット・アート・オードブル—

à la Provençal. produits de la saison.

Five senses of flavor from Provence, that Artists Loved.

芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚

...

L'Été —夏の味覚—

un plat de la saison. selon mon inspiration

Appetizer from the season

夏の前菜 旬の素材を

...

Le Foie gras —フォアグラ—

toast français au foie gras

French foie gras toast

フォアグラのフレンチトースト

...

Le Ayu —稚鮎—

en velouté. selon mon inspiration

Bouillabaisse of sweetfish and white eggplant

稚鮎と白ナスのブイヤベース仕立て

Le Poisson —鮮魚—

du jour à marché. selon mon inspiration

Encounter of fresh Seafood, Chef's inspiration

市場での " 出会い "

Ou または

Le Homard —オマール海老—

du jour de saison . selon mon inspiration

Fresh Homard Shrimp by Chef's inspiration

活オマール海老 (+ ¥2,750)

Le Plat Pincipal

Veuillez choisir votre plat pincipal dans la liste ci jointe

Please Choose your Favorite Menu

メインディッシュは御好みで御選びください

Pré Dessert

Pré Dessert

Petit Dessert

小さなデセール

Grand Dessert

Dessert du jour

Seasonal Dessert

季節のグラン・デセール

Le Café et Mignardises

Café ou Thé

Herb Tea, Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Signage with the following wording is recommended: "Please inform your server of any food allergies

Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"

All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge.

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

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。

表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

Spécial Cannes スペシャル カンヌ

平日 ¥17,820/土日祝 ¥19,800

La Provence —パレット・アート・オードブルー—

à la Provençal. produits de la saison.

Five senses of flavor from Provence, that Artists Loved.

芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚

...

L'Été —夏の味覚—

un plat de la saison. selon mon inspiration

Appetizer from the season

夏の前菜 旬の素材を

...

Le Ayu —稚鮎—

en velouté. selon mon inspiration

Bouillabaisse of sweetfish and white eggplant

ホタルイカのブルギニヨン風 ブイヤベース仕立て

...

Le Homard Bleu —オマール・ブルー—

du jour de saison . selon mon inspiration

Homard Shrimp of Brittany

最高級ブルターニュ産オマール海老

Le Plat Pancipal

Veuillez choisir votre plat pancipal dans la liste ci jointe

Please Choose your Favorite Menu

メインディッシュは御好みで御選びください

香り高い黒トリュフとの饗宴

Pré Dessert

Pré Dessert

Petit Dessert

小さなデセール

Grand Dessert

Dessert du jour

Seasonal Dessert

季節のグラン・デセール

...

Le Café et Mignardises

Café ou Thé

Herb Tea, Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Signage with the following wording is recommended: "Please inform your server of any food allergies

Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"

All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge.

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

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。

表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

Spécial Marseille スペシャル マルセイユ

平日 ¥20,790/土日祝 ¥23,100

La Provence —パレット・アート・オードブルー—

à la Provençal. produits de la saison.

Five senses of flavor from Provence, that Artists Loved.

芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚

...

L'Été —夏の味覚—

un plat de la saison. selon mon inspiration

Appetizer from the season

夏の前菜 旬の素材を

...

Le Foie gras —フォアグラ—

toast francais au foie gras

French foie gras toast

フォアグラのフレンチトースト

...

Le Ayu —稚鮎—

en velouté. selon mon inspiration

Bouillabaisse of sweetfish and eggplant

稚鮎と白ナスのブイヤベース仕立て

...

Le Homard Bleu —オマール・ブルー—

du jour de saison . selon mon inspiration

Homard Shrimp of Brittany

最高級ブルターニュ産オマール海老

Le Plat Pancipal

Veuillez choisir votre plat pancipal dans la liste ci jointe

Please Choose your Favorite Menu

メインディッシュは御好みで御選びください

香り高い黒トリュフとの饗宴

Pré Dessert

Pré Dessert

Petit Dessert

小さなデセール

Grand Dessert

Dessert du jour

Seasonal Dessert

季節のグラン・デセール

Le Café et Mignardises

Café ou Thé

Herb Tea, Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Signage with the following wording is recommended: "Please inform your server of any food allergies

Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"

All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge.

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

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。

表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

Spécial Caviar Marseille スペシャル キャヴィア マルセイユ

平日 ¥28,710/土日祝 ¥31,900

Le Cavier—キャヴィア—

Amuse bouche

Caviar

至福のキャヴィア

...

La Provence —パレット・アート・オードブル—

à la Provençal. produits de la saison.

Five senses of flavor from Provence, that Artists Loved.

芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚

...

L'Été —夏の味覚—

un plat de la saison. selon mon inspiration

Appetizer from the season

夏の前菜 旬の素材を

...

Le Foie gras —フォアグラ—

toast francais au foie gras

French foie gras toast

フォアグラのフレンチトースト

...

Le Ayu —稚鮎—

en velouté. selon mon inspiration

Bouillabaisse of sweetfish and white eggplant

稚鮎と白ナスのブイヤベース仕立て

...

Le Homard Bleu —オマール・ブルー—

du jour de saison . selon mon inspiration

Homard Shrimp of Brittany

最高級ブルターニュ産オマール海老

...

Le WAGYU —和牛ロース—

en grillé . mon inspiration

Japanese Wagyu loin « AKAUSHI »

阿蘇のあか牛ロースのグリエ

香り高い黒トリュフとの饗宴

...

Pré Dessert

Pré Dessert

小さなデセール

Grand Dessert

Dessert du jour

季節のグラン・デセール

Le Café et Mignardises

Café ou Thé

Herb Tea, Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Signage with the following wording is recommended: "Please inform your server of any food allergies
Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"

All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge.

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

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。

表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

Le Plat Principal
Please choose one main course from the below.
メインディッシュはこちらからお選びください。

Le Porc ー豚ー
en rotié. selon mon inspiration
Roasted Tokachi Kamikomi pork, from Hokkaido
十勝産かみこみ豚肩ロース肉のロティ

Le Veau ー仔牛ー
en braisé. blanquette de veau
Veau stewed with Red wine
仔牛バラ肉の赤ワイン煮込み

Le Canard ー鴨ー
en rotié. mon inspiration
Roasted Duck from Kyoto
京鴨胸肉のロティ +¥2,200

Le Bœuf ー熟成牛ー
en braisé. selon mon inspiration
Grilled ice temperature aging Beef loin
氷温熟成牛ロース肉のグリエ +¥2,750

L'Agneau ー仔羊ー
en grillé. mon inspiration
Grilled Lamb, from France.
フランス産仔羊のグリエ +¥3,850

Le WAGYU ー和牛ロースー
en grillé. mon inspiration
Japanese Wagyu loin « AKAUSHI »
阿蘇のあか牛ロースのグリエ +¥3,850

Le WAGYU ー和牛フィレー
en grillé. mon inspiration
Japanese Wagyu Tender loin
黒毛和牛フィレ肉のポワレ +¥4,950

Le Foie gras et La Truffe ーフォアグラとトリュフー
Foiegras and Truffle <<Rossini>> style
+¥2,750

Signage with the following wording is recommended: "Please inform your server of any food allergies
Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"
All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge.
Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.
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。
表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。
メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。