

MANHATTAN

RAINBOW BRIDGE VIEW DINING
& CHAMPAGNE BAR

Dining

Course & A la carte Menu

Dinner

Summer

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
Horse mackerel and seasonal vegetables Colorful Art Terrine
真鰯と旬の野菜を閉じ込めた カラフル・アート・テリーヌ

Le Parfum
Foie Gras Caillette with Truffle-Scented Consommé
フォアグラカイエット トリュフ香るコンソメ

L'Ormeau
Lightly Cooked Ezo Abalone, Chef's Daily Preparation
蝦夷アワビのミキュイ その日のスタイル

Le Homard
Steamed poiret lobster, American sauce
カナダ産オマールエビのポワレ アメリケーヌソース

Le WAGYU
Grilled AKAUSHI beef loin (From KUMAMOTO)
熊本県産阿蘇の赤牛のロース 季節の野菜添え

Avant Dessert
Elderflower Jelly with Melon and Champagne Granité
エルダーフラワージェュレ メロンとシャンパングラニテ

Grand Dessert
Crème d'Anjou with seasonal fruits
クレームダンジュ 季節の果実を添えて

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

Horse mackerel and seasonal vegetables Colorful Art Terrine

真鰯と旬の野菜を閉じ込めた カラフル・アート・テリヌ

Le Parfum

Veal Sweetbreads with Truffle-Scented Consommé

リードヴォー トリュフ香るコンソメ

L'Ormeau

Lightly Cooked Ezo Abalone, Chef's Daily Preparation

蝦夷アワビのミキュイ その日のスタイル

Le Poisson

Pan-Seared Sea Bass with Sauce Grenobloise

スズキのポワレ グルノーブルソース

Le WAGYU

Grilled AKAUSHI beef loin (From KUMAMOTO)

熊本県産阿蘇の赤牛のロース 季節の野菜添え

Avant Dessert

Elderflower Jelly with Melon and Champagne Granité

エルダーフラワージェュレ メロンとシャンパングラニテ

Grand Dessert

Crème d'Anjou with seasonal fruits

クレームダンジュ 季節の果実を添えて

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

グジェール

Terrine

Horse mackerel and seasonal vegetables Colorful Art Terrine

真鯹と旬の野菜を閉じ込めた カラフル・アート・テリーヌ

Deuxième

Conger Eel Beignet with Red Wine Sauce Enriched with Eel Essence

穴子のベニエ 穴子のエキスを加えた赤ワインソース

Le Poisson

Pan-Seared Sea Bass with Sauce Grenobloise

スズキのポワレ グルノーブルソース

Viande

Grilled angus beef loin Lehors Sauce

氷温熟成 アンガス牛ロースのグリエ レホールソース

Avant Dessert

Elderflower Jelly with Melon and Champagne Granité

エルダーフラワージュレ メロンとシャンパングラニテ

Grand Dessert

Crème d'Anjou with seasonal fruits

クレームダンジュ 季節の果実を添えて

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.

Libérté

リベルテ

¥10,500

Amuse bouche

Gougère

グジェール

Terrine

Horse mackerel and seasonal vegetables Colorful Art Terrine

真鯡と旬の野菜を閉じ込めた カラフル・アート・テリーヌ

Deuxième

Green pea potage, squid fricassée

ヴィシソワーズ コンソメのジュレと生ハム

Le Poisson

Pan-Seared Sea Bass with Sauce Grenobloise

スズキのポワレ グルノーブルソース

Viande

Grilled angus beef loin Lehors Sauce

氷温熟成 アンガス牛ロースのグリエ レホールソース

Grand Dessert

Elderflower Jelly with Melon and Champagne Granité

クレームダンジュ 季節の果実を添えて

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

Horse mackerel and seasonal vegetables Colorful Art Terrine

真鰯と旬の野菜を閉じ込めた カラフル・アート・テリーヌ

Le Poisson

Pan-Seared Sea Bass with Sauce Grenobloise

スズキのポワレ グルノーブルソース

Viande

Grilled angus beef loin Lehors Sauce

氷温熟成 アンガス牛ロースのグリエ レホールソース

Grand Dessert

Elderflower Jelly with Melon and Champagne Granité

クレームダンジュ 季節の果実を添えて

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～春の装い

¥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

夏の一皿 本日のスープ

¥1,500

Seasonal delicacy, Truffle flavor

夏の一皿 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

フレンチフライ

French salt ¥1,000 / *Truffle* ¥1,200

(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

阿蘇のあか牛のロース

(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.