

Green peas mousse and orange, Sakura shrimp
Mousse aux petits pois et orange avec crevettes sakura
グリーンピースのムースとオレンジ 青豆と桜エビ添え
Bonito salad, ume plum and beet sauce
Bonite mariné en salade sauce betterave et prune de Odawara
鰹のマリネ サラダ仕立て 小田原の梅とビーツソース
Spring burdock soup or beef clear soup
Potage de racine "gobô" ou Consommé
新ごぼうのポタージュ または コンソメ
Sauteed sea bream, basil flavored butter sauce, asparagus
Dorada poêlé au sauce beurre blanc au basilic aux asperges vertes
真鯛のポワレ バジル風味のブルブランソース アスパラガス添え
Granite
Granité
お口直しのグラニテ
Roasted beef loin, balsamic sauce
Entrecôte de bœuf rôti sauce balsamique
国産牛ロース肉のロティ バルサミソース
Marinated pineapple, vanilla ice cream
Ananas mariné et glace vanille
パイナップルのマリネ バニラアイス添え
Petit gateau
Mignardises
小菓子
Coffee, Espresso, Tea, Herb Tea
Café, Espresso, Thé, Tisane
コーヒー, エスプレッソ, 紅茶, ハーブティ

¥14,000

Bonito salad, ume plum and beet sauce
Bonite mariné en salade sauce betterave et prune de Odawara
鰹のマリネ サラダ仕立て
小田原の梅とビーツソース
Spring burdock soup or beef clear soup
Potage de racine "gobô" ou Consommé
新ごぼうのポタージュ または コンソメ
Sauteed threeline grunt, eggplant and zucchini, vinaigrette sauce
Poisson "isaki" poêlée au courgettes et aubergine sauce vinaigrette
イサキのポワレ 茄子とズッキーニ添え
ヴィネグレットソース
Roasted beef loin, balsamic sauce
Entrecôte de bœuf rôti sauce balsamique
国産牛ロース肉のロティ バルサミソース
Marinated pineapple, vanilla ice cream
Ananas mariné et glace vanille
パイナップルのマリネ バニラアイス添え
Petit gateau
Mignardises
小菓子
Coffee, Espresso, Tea, Herb Tea
Café, Espresso, Thé, Tisane
コーヒー, エスプレッソ, 紅茶, ハーブティ

¥10,000

Green peas mousse and orange, Sakura shrimp
Mousse aux petits pois et orange avec crevettes sakura
グリーンピースのムースとオレンジ 青豆と桜エビ添え
Bonito salad, ume plum and beet sauce
Bonite mariné en salade sauce betterave et prune de Odawara
鰹のマリネ サラダ仕立て 小田原の梅とビーツソース
Spring burdock soup or beef clear soup
Potage de racine "gobô" ou Consommé
新ごぼうのポタージュ または コンソメ
Abalone steak, browned butter sauce
Steak d'orveau sauce beurre noisette
鮑のステーキ ブールノワゼットソース
Granite
Granité
お口直しのグラニテ
Roasted beef tenderloin, balsamic sauce
Filet de bœuf rôti sauce balsamique
国産牛フィレ肉のロティ バルサミソース
Fruits flambees
Fruits flambées
フルーツフランベ (ワゴンサービス)
Petit gateau
Mignardises
小菓子
Coffee, Espresso, Tea, Herb Tea
Café, Espresso, Thé, Tisane
コーヒー, エスプレッソ, 紅茶, ハーブティ

¥18,000

Appetizer

- Ⓞ Bonito salad, ume plum and beet sauce
Bonite mariné en salade sauce betterave et prune de Odawara
鰹のマリネ サラダ仕立て
小田原の梅とビーツソース ¥2,900
- Pate en crouste*
Pâté en croûte
パテ・アンクルート ¥3,000
- Assorted appetizer*
Petites entrées varies
オードブル盛り合わせ ¥3,800
Half-size ハーフサイズ ¥2,600

Vegetables

- Ⓞ Mashed potato
マッシュポテト ¥1,200
- Ⓞ 7 kinds of grilled vegetables in Romesco sauce
Ⓞ 7 sortes légumes grillés sauce romesco
7種の焼き野菜 ロメスコソース ¥1,600
- Ⓞ Green salad
Ⓞ Salade verte
グリーンサラダ ¥1,800
- Ⓞ Ⓞ
Seasonal vegetable Hors d'oeuvre ※Salad for vegan or vegetarian is available
Hors-d'œuvre variés de légumes
彩り野菜の前菜盛合せ ※ヴィーガン/ベジタリアン対応可
¥2,700
Half-size ハーフサイズ ¥1,900

Soup

- Spring burdock soup*
Potage de racine "gobô"
新ごぼうのポタージュ ¥1,600
Half-size ハーフサイズ ¥1,000
- Ⓞ Beef clear soup
Consommé
コンソメスープ ¥2,300
Half-size ハーフサイズ ¥1,700

Sea food

- Ⓞ Sauteed threeline grunt, eggplant and zucchini, vinaigrette sauce
Poisson "isaki" poêlée au courgettes et aubergine sauce vinaigrette
イサキのポワレ 茄子とズッキーニ添え ヴィネグレットソース ¥3,200
Half-size ハーフサイズ ¥2,200
- Ⓞ Sauteed sea bream, basil flavored butter sauce, asparagus
Dorade poêlé au sauce beurre blanc au basilic aux asperges vertes
真鯛のポワレ バジル風味のブルブランソース アスパラガス添え ¥3,400
Half-size ハーフサイズ ¥2,400
- Abalone steak, browned butter sauce*
Langouste poêlées sauce beurre blanc au shiso
鮑のステーキ ブールノワゼットソース ¥6,200
- Ⓞ Japanese spiny lobster, Japanese basil and butter sauce
Langouste poêlées sauce beurre blanc au shiso
伊勢海老のポワレ 大葉風味のブルブランソース ¥12,000

Meat

- Stewed lamb*
Navarin d'agneau
仔羊の煮込み ナヴァラン風 100g ¥3,000
- Ⓞ Beef loin steak with jumbo mushroom, red wine sauce
Entrecôte grillée avec champignons grand sauce au vin rouge
国産牛ロースグリル
ポットベラ添え 赤ワインソース 200g ¥6,500
- Ⓞ Roasted beef tenderloin with jumbo mushroom, red wine sauce
Filet de bœuf rôti avec champignons grand sauce au vin rouge
国産牛フィレ肉のロティ
ポットベラ添え 赤ワインソース 120g ¥7,600
60g ¥5,300
- Ⓞ Beef tenderloin and foie gras truffle sauce
Filet de bœuf foie gras sauce aux truffe
国産牛フィレ肉 フォアグラ添え トリュフソース
120g ¥12,000
60g ¥8,100

Ⓞ Gluten free Menu グルテンフリー対応メニュー

Ⓞ Vegetarian Menu Contains eggs and dairy products.

ベジタリアン対応メニュー 卵、乳製品を使用しております。

Ⓞ Vegan Menu Contains no animal products.

We use five pungent roots (Garlic, Chinese chives, shallots, scallions, onions, chives, etc.)

ヴィーガン対応メニュー

動物由来の原材料を用いない料理としております。

五葷“ごくん”

(にんにく、にら、らっきょう、ねぎ、玉ねぎ、あさつきなど)を使用しております。

Desserts

-Seasonal recommendations-



*Fromage blanc mousse,
cantaloupe soup and sherbet, champagne jelly*

Mousseline de fromage blanc

soupe glacée de melon et sorbet avec champagne en gelée

フロマージュブランのムース

メロンのスープとソルベ シャンパンジュレ添え

¥2,100



Marinated pineapple, vanilla ice cream

Ananas mariné et glace vanille

パイナップルのマリネ バニラアイス添え

¥2,100

ⓐ *Vanilla Ice Cream*
Glace à la vanille
バニラアイスクリーム

¥ 950

Ⓥ
ⓐ *Sherbet*
Sorbet saisons
シャーベット各種

¥ 950

Ⓥ
ⓐ *Seasonal fruits and sorbets*
Fruits de saison et sorbet
季節のフルーツとシャーベット

¥1,500

Crepe suzette
Crepe suzette
クレープシュゼットフランベ (ワゴンサービス)

¥3,200

Fruits flambees
Fruits flambées
フルーツフランベ (ワゴンサービス)

¥3,200

Cheese

Blue cheese_Atelier de Fromage, Nagano pref

Fromage bleu

ブルーチーズ / アトリエ・ド・フロマージュ 長野県

青カビタイプ

1 piece 10g

¥800

Camembert_Atelier de Fromage, Nagano pref

Camembert

カマンベール / アトリエ・ド・フロマージュ 長野県

白カビタイプ

1 piece 10g

¥800

Grana di ezo_Fattoria Bio, Hokkaido

Grana di ezo

グラナ・ディ・エゾ / ファットリアビオ北海道

ハードタイプ

1 piece 10g

¥800

Assorted cheese, dry fruits and honey

Plateau de Fromages Servi avec Fruits Secs

国産チーズ 3 種盛り合わせ

ドライフルーツと蜂蜜添え

¥2,100

Beverage

Coffee

Café

コーヒー

¥1,200

Espresso

Espresso

エスプレッソ

¥1,200

Tea

Thé

紅茶

¥1,200

Herb tea

Tisane

ハーブティ

¥1,200

Café latte

Café latté

カフェラテ

¥1,400

Espresso(double)

Espresso(double)

エスプレッソ (ダブル)

¥1,400

Ⓥ
ⓐ *Vegan Menu* Contains no animal products.

ヴィーガン対応メニュー 動物由来の原材料を用いない料理としております。

ⓐ *Gluten free Menu* グルテンフリー対応メニュー