



## *Harmonie*

～アルモニー～

¥19,000-



## *Prestige*

～プレスティージュ～

¥25,000-



## 146 周年記念ディナー

¥32,000-



*Smoked bonito and summer vegetables, green gazpacho(cucumber) sauce*  
*Bonite fumé et légumes d'été sauce gazpacho verte*

鰹の燻製と夏野菜 グリーンガスパチョソース

¥2,900-

*Japanese spiny lobster gratin, Thermidor style*  
*Langoust thermidor*

伊勢海老のグラタン テルミドール風

¥12,000-



写真はイメージです。

# Harmonie

～アルモニー～

*Red bell pepper mousse with grilled vegetables, sweet shrimp*

*Mousse de poivrons rouges et escalivada aux crevettes*

パプリカのムースとエスカリバーダ 甘エビ添え

*Smoked bonito and summer vegetables, green gazpacho(cucumber) sauce*

*Bonite fumé et légumes d'été sauce gazpacho verte*

鰹の燻製と夏野菜 グリーンガスパチョソース

*Cold corn cream soup with tomato foam or Beef clear soup*

*Soupe au maïs froide avec écume de tomates ou Consommé*

とうもろこしの冷製スープ トマトの泡と共に または コンソメ

*Sauteed Japanese sea perch, Choron sauce (herb flavored egg and butter sauce)*

*Bar poêlé sauce Choron*

スズキのポワレ ショロンソース

*Roasted beef tenderloin, sliced zucchini and vegetables, mustard sauce*

*Filet de bœuf rôti aux courgettes et légumes sauce à la moutarde*

国産牛フィレ肉のロティ ズッキーニのスライスと野菜添え ソースムータルド

*Seasonal dessert / Desserts de saison*

季節のデセール

*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

¥19,000

# Prestige

～プレスティージュ～

*Red bell pepper mousse with grilled vegetables, caviar*

*Mousse de poivrons rouges et escalivada au caviar*

パプリカのムースとエスカリバーダ キャビア添え

*Cold meat pie with pickled summer vegetables, rhubarb confit*

*Pâté en croûte avec pickles de légumes d'été, confiture de rhubarbe*

パテ・アン・クルート 夏野菜のピクルス ルバーブのコンフィ

*Butter sauteed turban shell and shiitake mushroom, sabayon sauce (egg yolk sauce)*

*Turbo et shiitaké sautée sauce sabayon*

サザエと椎茸のバターソテー サバイヨンソース

*Cold corn cream soup with tomato foam or Beef clear soup*

*Soupe au maïs froide avec écume de tomates ou Consommé*

とうもろこしの冷製スープ トマトの泡と共に または コンソメ

*Abalone steak and grilled eggplant with vinegar sauce*

*Steak d'ormeau aux aubergines grillées sauce ravigote*

鮑のステーキと焼き茄子 ラヴィゴットソース

*Roasted beef tenderloin, sliced zucchini and vegetables, mustard sauce*

*Filet de bœuf rôti aux courgettes et légumes sauce à la moutarde*

国産牛フィレ肉のロティ ズッキーニのスライスと野菜添え ソースムータルド

*Seasonal dessert / Desserts de saison*

季節のデセール

*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

¥25,000

# 146 周年記念ディナー

*Caviar frappe*  
*Caviar frappé*  
キャビアフラッペ

*Red bell pepper mousse with grilled vegetables, sweet shrimp*  
*Mousse de poivrons rouges et escalivada aux crevettes*  
パプリカのムースとエスカリバーダ 甘エビ添え

*Cold meat pie with pickled summer vegetables, rhubarb confit*  
*Pâté en croûte avec pickles de légumes d'été, confiture de rhubarbe*  
パテ・アン・クルート 夏野菜のピクルス ルバーブのコンフィ

*Abalone and grilled eggplant with vinegar sauce*  
*Ormeau sautée aux aubergines grillées sauce ravigote*  
鮑と焼き茄子 ラヴィゴットソース

*Cold corn cream soup with tomato foam or Beef clear soup*  
*Soupe au maïs froide avec écume de tomates ou Consommé*  
とうもろこしの冷製スープ トマトの泡と共に または コンソメ

*Japanese spiny lobster gratin, Thermidor style*  
*Langoust thermidor*  
伊勢海老のグラタン テルミドール風

*Seasonal salad*  
*Salade de saison*  
季節のサラダ

*Roasted French lamb, olive and lamb stock sauce*  
*Côtelettes d'agneau roti au caviar d'aubergine sauce jus d'agneau aux olives noirs*  
フランス産仔羊のロティ キャビア・ドーベルジヌ 羊のジュとオリーブのソース

*Fruits flambées*  
*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

The above amount includes service charge and consumption tax.  
Le montant ci-dessus comprend la taxe à la consommation et les frais de service.  
上記の金額には消費税、サービス料が含まれております。

¥32,000

## Appetizer

Smoked bonito and summer vegetables, green gazpacho(cucumber) sauce

Bonite fumé et légumes d'été sauce gazpacho verte

鰹の燻製と夏野菜 グリーンガスパチョソース

¥2,900

Cold meat pie with pickled summer vegetables, rhubarb confit

Pâté en croûte avec pickles de légumes d'été, confiture de rhubarbe

パテ・アン・クルート 夏野菜のピクルス

ルバーブのコンフィ

¥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

Caviar frappe, Melba toast/ Caviar frapper avec toast Melba

キャビアフラッペ メルバトースト添え

25g

¥8,900

10g

¥3,700

## Soup

Cold corn cream soup with tomato foam

Soupe au maïs froide avec écume de tomates

とうもろこしの冷製スープ

¥1,600

トマトの泡と共に

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 Japanese sea perch, Choron sauce (herb flavored egg and butter sauce)

Bar poêlé sauce Choron

スズキのポワレ ショロンソース

¥3,400

【Half-size ハーフサイズ】

¥2,400

Steamed red sea bream, White wine sauce

Filet de daurade Dugléré

真鯛のデュグレレ風

¥3,400

Abalone steak and grilled eggplant with vinegar sauce

Steak d'ormeau aux aubergines grillées sauce ravigote

鮑のステーキと焼き茄子 ラヴィゴットソース

¥6,200

Japanese spiny lobster gratin, Thermidor style

Langoust thermidor

伊勢海老のグラタン テルミドール風

¥12,000

## Meat

French Lamb Navarin Plantagnais

Navarin d'agneau printanier

フランス産仔羊のナヴァラン プランタニエ

100g

¥4,000

Beef loin steak with jumbo mushroom, madera sauce ㊟

Entrecôte grillée avec champignons grand sauce madère

国産牛ロースグリル ポットベラ添え

マデラソース

200g

¥7,300

Roasted beef tenderloin, with jumbo mushroom, madera sauce ㊟

Filet de bœuf rôti avec champignons grand sauce madère

国産牛フィレ肉のロティ ポットベラ添え

マデラソース

120g

¥7,600

60g

¥5,300

Beef tenderloin and foie gras Périgueux sauce ㊟

Filet de bœuf foie gras sauce Périgueux

国産牛フィレ肉 フォアグラ添え ペリグーソース

120g

¥12,000

60g

¥8,100

## Vegetables

Vegan Pottage / Potage végétalien ㊟㊵

ヴィーガンポタージュ

¥1,600

Green salad / Salade verte ㊟㊵

グリーンサラダ

¥1,800

Mashed potato ㊟㊶

Purée de pomme de terre

マッシュポテト

¥1,200

Steamed summer vegetables with romesco sauce ㊟㊵

Cocotte de légumes de d'été avec sauce romesco

夏野菜のココット ロメスコソース

¥2,000

Seasonal vegetable Hors d'oeuvre※Salad for vegan or vegetarian is available

Hors-d'œuvre variés de légumes ㊶㊵

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

㊟ Gluten free Menu

グルテンフリー対応メニュー

㊶

Vegetarian Menu Contains eggs and dairy products.

ベジタリアン対応メニュー 卵、乳製品は使用しております。

㊵

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。

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

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-



*Cantaloupe soup and sherbet, fromage blanc mousse and champagne jelly*

*Soupe glacée de melon et sorbet mousseline de fromage blanc avec champagne en gelée*

メロンのスープとソルベ フロマージュブランのムース シャンパンジュレ添え  
¥2,100

*Vanilla Ice Cream* ㊄

*Glacé à la vanille*

バニラアイスクリーム

¥ 950

*Sherbet* ㊄㊄

*Sorbet saisons*

シャーベット各種

¥ 950

*Seasonal fruits and sorbets* ㊄㊄

*Fruits de saison et sorbet*

季節のフルーツとシャーベット

¥1,500

*Fruits flambees*

*Fruits flambées*

フルーツフランベ(ワゴンサービス)

¥3,200

*Crepe suzette(for 2persons)*

*Crepe suzette (pour 2 personnes)*

クレープシュゼットフランベ(2名様より) (ワゴンサービス)

1名様(per person) ¥4,200

## 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 (A traditionally crafted hard cheese, aged naturally*

*and closely resembling Italy's Grana Padano. Made in Hokkaido.)*

*Grana di ezo (Hokkaido fromage à pâte dure de fabrication traditionnelle,*

*affiné naturellement et très proche du Grana Padano italien.)*

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 avec fruits secs et miel*

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

¥1,400

*Espresso*

*Espresso*

エスプレッソ

¥1,400

*Tea*

*Thé*

紅茶

¥1,400

*Herb tea*

*Tisane*

ハーブティ

¥1,400

*Café latte*

*Café latté*

カフェラテ

¥1,600

*Espresso(double)*

*Espresso(double)*

エスプレッソ (ダブル)

¥1,600

㊄ 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。

㊄ Gluten free Menu グルテンフリー対応メニュー

*The above amount includes service charge and consumption tax.*  
*Le montant ci-dessus comprend la taxe à la consommation et les frais de service.*  
上記の金額には消費税、サービス料が含まれております。