



Carte Blanche “Caviar”

¥ 20,000

Carte Blanche

¥ 18,000

食材が持つ美味しさと、シェフの料理への
想いを最大限に引き出した
スペシャルメニュー

心ゆくまでご堪能いただけるよう
皆様お揃いでのご注文をお願いいたします。

* 料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。

The prices shown include tax and a 10% service charge.

À LA CARTE ～ LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES ～

Foie gras フォウグラ 本日の仕立て Foie Gras of the Day	¥ 5,000
Poisson Cru 本日のお魚のカルパッチョ Fish Carpaccio of the Day	¥ 4,500
Soupe お野菜のブルーテ Vegetable Soup of the Day	¥ 1,500
Salade 季節のサラダ パルメザン・オリーブオイル・バルサミコ酢 Salad of the Season with Parmesan Cheese, Olive Oil and Balsamic Vinegar	¥ 2,500

～ LES POISSONS ET VIANDES ～

Homard オマール海老 Homard Lobster of the Day	¥ 5,500
Poisson de jour お魚料理 Fish of the Day	¥ 3,500
Ormeau 国産鮑 Japanese Abalone of the Day	¥ 6,500
Bœuf 和牛 Wagyu Beef of the Day	80g ¥6,800 160g ¥11,000
Viande de jour 本日の肉料理 Meat of the Day	¥ 4,800
Agneau 仔羊 Lamb of the Day	¥ 4,800
Fromage フロマージュ盛り合せ Assorted Cheese	¥ 3,000
Pain パン Bread	¥ 500
Beurre バター Butter	¥ 1,000
Dessert 本日のデザート Dessert	¥ 1,500

* 料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。

The prices shown include tax and a 10% service charge.

French Restaurant

La Fleur

Diner A

¥7,500

卵を使った一品

Egg Mousse Mixed with Parmesan Cheese and Whipped Cream

帆立貝のミキュイ マッシュルームとフヌイユ ローズマリーとオレンジのプードル

Lightly Cooked Scallop with Mushrooms and Fennel Puree, Sprinkled with Rosemary and Orange Powder

お野菜のブルーテ マスタードのクリーム

Creamy Mustard Vegetable Soup

フォワグラの冷製 オレンジの花のジュレ アンディーブのマリネと松の実のクランブル

Chilled Foie Gras Mousse Garnished with Marinated Chicory and Pine Nut Crumble,
Covered with Orange Blossom Jelly

本日のお魚料理

Seafood of the Day

香草風味のヨーグルトでマリネしたオーストラリア産仔羊のロースト

Herb-Yoghurt Marinated Australian Lamb Chops Roasted to Perfection

フルーツ

Fruits

デザート

Dessert

コーヒー

Coffee

* 料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。

The price shown include tax and a 10% service charge.

French Restaurant

La Fleur

Diner B

¥10,000

卵を使った一品

Egg Mousse Mixed with Parmesan Cheese and Whipped Cream

帆立貝のミキュイ マッシュルームとフヌイユ ローズマリーとオレンジのプードル

Lightly Cooked Scallop with Mushrooms and Fennel Puree, Sprinkled with Rosemary and Orange Powder

お野菜のブルーテ マスタードのクリーム

Creamy Mustard Vegetable Soup

フォワグラの冷製 オレンジの花のジュレ アンディーブのマリネと松の実のクランブル

Chilled Foie Gras Mousse Garnished with Marinated Chicory and Pine Nut Crumble,
Covered with Orange Blossom Jelly

オマール海老の2種の仕立て ローストとグラチネ

Homard Lobster Duo, Roast and Creamy Gratin

香草風味のヨーグルトでマリネしたオーストラリア産仔羊のロースト

Herb-Yoghurt Marinated Australian Lamb Chops Roasted to Perfection

フルーツ

Fruits

デザート

Dessert

コーヒー

Coffee

* 料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。

The price shown include tax and a 10% service charge.

French Restaurant

La Fleur

Diner C

¥11,000

卵を使った一品

Egg Mousse Mixed with Parmesan Cheese and Whipped Cream

帆立貝のミキュイ マッシュルームとフヌイユ ローズマリーとオレンジのプードル

Lightly Cooked Scallop with Mushrooms and Fennel Puree, Sprinkled with Rosemary and Orange Powder

お野菜のブルーテ マスタードのクリーム

Creamy Mustard Vegetable Soup

フォワグラの冷製 オレンジの花のジュレ アンディーブのマリネと松の実のクランブル

Chilled Foie Gras Mousse Garnished with Marinated Chicory and Pine Nut Crumble,
Covered with Orange Blossom Jelly

本日のお魚料理

Seafood of the Day

本日の和牛

Wagyu Beef of the Day

フルーツ

Fruits

デザート

Dessert

コーヒー

Coffee

* 料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。

The price shown include tax and a 10% service charge.

French Restaurant

La Fleur

Diner D

¥13,500

卵を使った一品

Egg Mousse Mixed with Parmesan Cheese and Whipped Cream

帆立貝のミキュイ マッシュルームとフヌイユ ローズマリーとオレンジのプードル

Lightly Cooked Scallop with Mushrooms and Fennel Puree, Sprinkled with Rosemary and Orange Powder

お野菜のブルーテ マスタードのクリーム

Creamy Mustard Vegetable Soup

フォワグラの冷製 オレンジの花のジュレ アンディーブのマリネと松の実のクランブル

Chilled Foie Gras Mousse Garnished with Marinated Chicory and Pine Nut Crumble, Covered with Orange Blossom Jelly

オマール海老の2種の仕立て ローストとグラチネ

Homard Lobster Duo, Roast and Creamy Gratin

本日の和牛

Wagyu Beef of the Day

フルーツ

Fruits

デザート

Dessert

コーヒー

Coffee

* 料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。

The price shown include tax and a 10% service charge.

French Restaurant

La Fleur

Diner E

¥16,000

卵を使った一品

Egg Mousse Mixed with Parmesan Cheese and Whipped Cream

帆立貝のミキュイ マッシュルームとフヌイユ ローズマリーとオレンジのプードル

Lightly Cooked Scallop with Mushrooms and Fennel Puree, Sprinkled with Rosemary and Orange Powder

お野菜のブルーテ マスタードのクリーム

Creamy Mustard Vegetable Soup

フォワグラの冷製 オレンジの花のジュレ アンディーブのマリネと松の実のクランブル

Chilled Foie Gras Mousse Garnished with Marinated Chicory and Pine Nut Crumble,
Covered with Orange Blossom Jelly

国産鮑 炭の香り

Roasted Japanese Abalone with a Touch of Charcoal

本日の和牛

Wagyu Beef of the Day

フルーツ

Fruits

デザート

Dessert

コーヒー

Coffee

* 料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。

The price shown include tax and a 10% service charge.