

MANHATTAN

RAINBOW BRIDGE VIEW DINING
& CHAMPAGNE BAR

Champagne Bar A la carte Menu

KUMAMOTO

熊本

9th / May / 2017 ~



À LA CARTE

Petits apéritif

Mélanger de noix ミックスナッツ Mixed nuts	¥500
Soufflé de maïs (truffes ou poitargue) ポップコーン (トリュフ or カラスミ) Popcorn (truffle or karasumi)	¥600
Pommes frits フレンチフライ French fries	¥500
Assiette de saucisses ハーブ フランク (2 本) Herb Frank 2peace	¥700
Pain Grillé à l'ail ガーリックトースト Garlic toast	¥600

LES ENTRÉES <前菜>

Assorted Appetizer “Jewelry Plates” Tea Stand Style (Limited quantity) オードブル “ジュエリー プレート” 8 種のオードブル (2 名分) [限定 10 個]	¥4,000
Le Poisson du jour en carppaccio 市場より鮮魚のカルパッチョ Today's Carpaccio	¥2,000
Plateau de fromage チーズのセレクション Assorted Cheese Platter	¥2,600 (Half) ¥1,500
Plateau de jambon cru et de salami Iberico pork salami and Prosciutto パルマ産生ハムとイベリコ豚のサラミ	(Half) ¥1,500 ¥2,600

CHAMPAGNE BAR

La Laitue en salade "Anchoïyade みずみずしいレタスのサラダ "アンショワヤード" Fresh Lettuce salad, Anchovies sauce	¥1,500
La terrine à la marbré d'été. sorbet de tomate au thym ～カラフル・アート・テリーヌ～旬の恵みを閉じ込めたマーブル模様のテリーヌ～ Seasonal Vegetables Terrine	¥2,000
Le Début un plat de début de l'été selon mon inspiration 初夏の一皿 その香りと共に Early summer cuisine	¥1,500
La Truffe d'été un plat de début l'été, mon inspiration 初夏の一皿 夏トリュフの香りと共に Early summer cuisine, Summer truffle flavor	¥2,000
Plateau de caviar et pêche melba 至福のキャビア Caviar Platter	(18 g) ¥7,000
Le Foie gras canard poêlée à ma façon 本日の鴨フォワグラのポワレ Pan Fried French Duck Foie gras	¥2,500
Cuisse de canard en confit aux moutarde 鴨モモ肉のコンフィー マスタード風味 Grilled Duck Leg, Musterd flover	¥2,300
Tripe à la Niçoise au pistou ニース風 トリップのトマト風味 バジルの香り Stewed Reticulum with Tomato, Basil Accent	¥2,300
Ragoût de joue de bœuf au vin rouge 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み パセリバターの香り Stewed Beef cheek, Red wine sauce, Flavored with Parsley butter	¥3,000

LES POISSONS <魚料理>

Le Poisson du jour à marché . mon inspiration
市場での " 出会い " その時のインスピレーション ¥2,000
Fish of the Day from Market

Le Homard du jour à marché. mon inspiration
活オマール海老 季節のアレンジ ¥3,000
Lobster of the day (1/2)

L'Ormeau cuit à la minute à la saveur de la saison
活アワビの瞬間ロースト 季節のインスピレーション ¥10,000
Lightly roasted abalone

LES VIANDES <肉料理>

Le WAGYU en mûrissage, saveur de saison
氷温熟成 和牛フィレ 季節のアレンジで (90 g) ¥10,000
Grilled aged WAGYU tenderloin (180 g) ¥19,000
フォワグラ添え (90 g) ¥12,000
Sautéed Foie gras (180 g) ¥23,000

Le WAGYU en mûrissage, saveur de saison
ダブル熟成 阿蘇のあかの牛ロース 季節のアレンジで (90 g) ¥7,000
Grilled aged WAGYU, (180 g) ¥13,000
フォワグラ添え (90 g) ¥9,000
Sautéed Foie gras (180 g) ¥17,000

Le Bœuf en mûrissage, saveur de saison
氷温熟成牛ロースのグリル 季節のアレンジで (90 g) ¥3,500
Grilled aged Beef, (180 g) ¥6,800
フォワグラ添え (90 g) ¥5,500
Sautéed Foie gras (180 g) ¥10,800

LES DESSERT <デザート>

Tarte à l'orange.glace lisse
タルト・オレンジと滑らかなアイスと共に ¥2,000
Orange tart, Seasonal ice cream

La Fruit en parfait du jour. glace lisse
果実のパルフェ 滑らかなグラスと共に ¥1,800
Marinated Fruits, Seasonal Sorbet

Le Biscuit coolant du , chantilly à la vanille. glace de saison
季節のビスキュイ・コーラン バニラの香るクリーム ¥1,800
Pumpkin Souffle Fondant, Fluffy Vanilla espuma