

# MANHATTAN

RAINBOW BRIDGE VIEW DINING  
& CHAMPAGNE BAR

## Champagne Bar A la carte Menu

HOKKAIDO

北海道

14th / Jul / 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 frites 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"

¥1,500

Fresh Lettuce salad, Anchovies sauce

La terrine à la marbré d'été. sorbet de tomate au thym

～カラフル・アート・テリーヌ～北海道の恵みを閉じ込めたマーブル模様のテリーヌ～ ¥2,000

Seasonal Vegetables Terrine

L'Agneau un plat de début de l'été selon mon inspiration

ボーダーコリーが見守った十勝の大草原の仔羊

¥1,500

Grilled lamb with couscous

La Truffe d'été un plat de début l'été, mon inspiration

夏の一皿 サマートリュフの香りと共に

¥2,000

Fried eel, Mushroom pudding, Summer truffle flavor

Plateau de caviar et pêche melba

至福のキャビア

(18 g)

¥7,000

Caviar Platter

Le Foie gras canard poêlée à ma façon

本日の鴨フォワグラのポワレ

¥2,500

Pan Fried French Duck Foie gras

Cuisse de canard en confit aux moutarde

鴨モモ肉のコンフィー マスタード風味

¥2,300

Grilled Duck Leg, Musterd flover

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

¥2,300

Stewed Reticulum with Tomato, Basil Accent

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

¥3,000

Stewed Beef cheek, Red wine sauce, Flavored with Parsley butter

## 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>

Le biscuit coulant, chantilly à la vanille. glace de saison  
季節のフォンダン・タルト バニラの香るクリーム ¥2,000  
Seasonal fruits tart, Seasonal ice cream

Tarte à l'orange.glace de lisse  
タルト・オレンジ 滑らかなアイスと共に ¥1,800  
Orange tarte, Seasonal ice cream