

MANHATTAN

RAINBOW BRIDGE VIEW DINING
& CHAMPAGNE BAR

Dining

Course & A la carte Menu

NIIGATA

新潟

1st Oct 2017～



インターネット事前予約限定メニュー (ご利用予定日の5日前まで)

Internet Reservation Only (Before 5 days)

Menu Saveur

ムニユ サヴール

¥18,500

La Bienvenue ~おもてなし~

Amuse bouche

"O·MO·TE·NA·SHI"

La Terrine ~カラフル・アート・テリーヌ~

à la marbré de produits de la saison. selon mon inspiration

秋の恵みを閉じ込めたマーブル模様のテリーヌ

Mushrooms and seafood mousse terrine, onion espuma

Le Homard Bleu ~オマール・ブルー~

en mi-cuit. sauce de homard aux herbes

最高峰ブルターニュ産オマール海老のグリエ 季節のアレンジ

Lightly sautéed French lobster

Le WAGYU ~あか牛ロース~

côte de bœuf en mûrissage. et foie gras
saveur de saison.

ダブル熟成 阿蘇のあか牛のロースとフォワグラ

Grilled aged Wagyu loin

Le WAGYU ~あか牛フィレ~

filet de bœuf en mûrissage et foie gras.
saveur de saison

氷温熟成 和牛のフィレとフォワグラ

Grilled aged Wagyu tenderloin

¥1,000++

Pré Dessert ~小さなデザート~

petit dessert du jour.

季節のプティ・デザート

Grand Dessert ~グラン・デザート~

En biscuit coulant, chantilly à la vanille. glace de saison

季節のグランドデザート

Apple tart, Hazelnut ice cream

La Mignardise ~小菓子~

~ミニタルディーズ~

Small Pastry

Menu Dégustation

ムニユ デギュスタシオン

¥21,000

Le Caviar ~キャヴィア~

Amuse bouche

至福の始まりを贅沢に

La Terrine ~カラフル・アート・テリーヌ~

à la marbré de produits de la saison. selon mon inspiration

秋の恵みを閉じ込めたマーブル模様のテリーヌ

Mushrooms and seafood mousse terrine, onion espuma

L'Ormeau~活鮑~

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

Lightly roast abalone

Le Foie gras~鴨フォワグラ~

en poêlée. consommé aux truffes.

鴨フォワグラとトリュフの香るコンソメ

Sautéed duck foie gras with consommé soup, Truffle flavor

Le Homard ~オマール海老~

du jour de saison . mon inspiration

活オマール海老 季節のアレンジ

Lightly sautéed lobster

Le WAGYU ~あか牛ロース~

côte de bœuf en mûrissage. accompagne de saison

ダブル熟成 阿蘇のあか牛のロース

Grilled aged Wagyu loin

Le WAGYU ~あか牛フィレ~

filet de bœuf en mûrissage . accompagne de saison

氷温熟成 和牛のフィレ

Grilled aged Wagyu tenderloin

¥1,000++

Pré Dessert ~小さなデザート~

petit dessert du jour.

季節のプティ・デザート

Grand Dessert ~グラン・デザート~

En biscuit coulant, chantilly à la vanille. glace de saison

季節のグランデザート

Apple tart, Hazelnut ice cream

La Mignardise ~小菓子~

~ミニヤルディース~

Small Pastry

Menu Parfum

ムニユ パルファン

¥18,500

Le Caviar ~キャヴィア~

Amuse bouche

至福の始まりを贅沢に

La Terrine ~カラフル・アート・テリーヌ~

à la marbré de produits de la saison. selon mon inspiration

秋の恵みを閉じ込めたマーブル模様のテリーヌ

Mushrooms and seafood mousse terrine, onion espuma

L'Automne ~秋の香り~

un plat de début de l'été selon mon inspiration

秋の一皿 市場での出会い

Lightly grilled Tasmanian salmon, potato pancake,

Le Foie gras~鴨フォワグラ~

en poêlée. consommé aux truffes.

鴨フォワグラとトリュフの香るコンソメ

Sautéed duck foie gras with consommé soup, Truffle flavor

Le Homard ~オマール海老~

du jour de saison . mon inspiration

活オマール海老 季節のアレンジ

Lightly sautéed lobster

Le WAGYU ~あか牛ロース~

côte de bœuf en mûrissage. accompagne de saison

ダブル熟成 阿蘇のあか牛のロース

Grilled aged Wagyu loin

Le WAGYU ~あか牛フィレ~

filet de bœuf en mûrissage . accompagne de saison

氷温熟成 和牛のフィレ

Grilled aged Wagyu tenderloin

¥1,000++

Pré Dessert ~小さなデザート~

petit dessert du jour.

季節のプティ・デザート

Grand Dessert ~グラン・デザート~

en biscuit coulant, chantilly à la vanille. glace de saison

季節のグランデザート

Apple tart, Hazelnut ice cream

La Mignardise ~小菓子~

~ミニヤルディース~

Small Pastry

Menu Spontané

ムニユ スポンタネ

¥18,500

La Bienvenue ~おもてなし~

Amuse bouche

“ O・MO・TE・NA・SHI “

La Terrine ~カラフル・アート・テリーヌ~

à la marbré de produits de la saison. selon mon inspiration

秋の恵みを閉じ込めたマーブル模様のテリーヌ

Mushrooms and seafood mousse terrine, onion espuma

L'Ormeau ~活鮑~

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

Lightly roast abalone

Le Foie gras ~鴨フォワグラ~

en poêlée. consommé aux truffes.

鴨フォワグラとトリュフの香るコンソメ

Sautéed duck foie gras with consommé soup, Truffle flavor

Le Homard ~オマール海老~

du jour de saison . mon inspiration

活オマール海老 季節のアレンジ

Lightly sautéed lobster

Le WAGYU ~あか牛ロース~

côte de bœuf en mûrissage.

accompagne de saison

ダブル熟成 阿蘇のあか牛のロース

Grilled aged Wagyu loin

Le WAGYU ~あか牛フィレ~

filet de bœuf en mûrissage.,

accompagne de saison

氷温熟成 和牛のフィレ

Grilled aged Wagyu tenderloin

¥1,000++

Pré Dessert ~小さなデザート~

petit dessert du jour.

季節のプティ・デザート

Grand Dessert ~グラン・デザート~

en biscuit coulant, chantilly à la vanille. glace de saison

季節のグランデザート

Apple tart, Hazelnut ice cream

La Mignardise ~小菓子~

~ミニヤルディース~

Small Pastry

Menu Caviar

ムニユ キャヴィア

¥16,500

Le Caviar ~キャヴィア~

Amuse bouche
至福の始まりを贅沢に

La Terrine ~カラフル・アート・テリーヌ~
à la marbré de produits de la saison. selon mon inspiration
秋の恵みを閉じ込めたマーブル模様のテリーヌ
Mushrooms and seafood mousse terrine, onion espuma

La Truffe ~トリュフ~

un plat de l'automne selon mon inspiration
秋の一皿 トリュフの香りと共に
Lightly grilled Tasmanian salmon, potato pancake, truffle flavor

Le Homard ~オマール海老~

du jour de saison . mon inspiration
活オマール海老 季節のアレンジ
Lightly sautéed lobster

Le WAGYU ~あか牛ロース~

côte de bœuf en mûrissage et foie gras.
accompagne de saison
ダブル熟成 阿蘇のあか牛のロースとフォワグラ
Grilled aged Wagyu loin,
Sautéed foie gras

Le WAGYU ~あか牛フィレ~

filet de bœuf en mûrissage et foie gras.
accompagne de saison
氷温熟成 和牛のフィレとフォワグラ
Grilled aged Wagyu tenderloin,
Sautéed foie gras
¥1,000++

Pré Dessert ~小さなデザート~

petit dessert du jour.
季節のプティ・デザート

Grand Dessert ~グラン・デザート~

en biscuit coulant, chantilly à la vanille. glace de saison
季節のグランデザート
Apple tart, Hazelnut ice cream

La Mignardise ~小菓子~

~ミニヤルディーズ~
Small Pastry

Menu Saison

ムニユ セゾン

¥16,500

La Bienvenue ~おもてなし~

Amuse bouche

“ O・MO・TE・NA・SHI “

La Terrine ~カラフル・アート・テリーヌ~

à la marbré de produits de la saison. selon mon inspiration

秋の恵みを閉じ込めたマーブル模様のテリーヌ

Mushrooms and seafood mousse terrine, onion espuma

L'Ormeau ~活鮑~

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

Lightly roast abalone

Le Homard ~オマール海老~

du jour de saison . mon inspiration

活オマール海老 季節のアレンジ

Lightly sautéed lobster

Le WAGYU ~あか牛ロース~

côte de bœuf en mûrissage et foie gras.

accompagne de saison

ダブル熟成 阿蘇のあか牛のロースとフォワグラ

Grilled aged Wagyu loin,

Sautéed foie gras

Le WAGYU ~あか牛フィレ~

filet de bœuf en mûrissage et foie gras.

accompagne de saison

氷温熟成 和牛のフィレとフォワグラ

Grilled aged Wagyu tenderloin,

Sautéed foie gras

¥1,000++

Pré Dessert ~小さなデザート~

petit dessert du jour.

季節のプティ・デザート

Grand Dessert ~グラン・デザート~

en biscuit coulant, chantilly à la vanille. glace de saison

季節のグランドデザート

Apple tart, Hazelnut ice cream

La Mignardise ~小菓子~

~ミニヤルディーズ~

Small Pastry

Spécial Manhattan

スペシャル マナタン

¥13,500

La Bienvenue ~おもてなし~

Amuse bouche

“O·MO·TE·NA·SHI”

La Terrine ~カラフル・アート・テリーヌ~

à la marbré de produits de la saison. selon mon inspiration

秋の恵みを閉じ込めたマーブル模様のテリーヌ

Mushrooms and seafood mousse terrine, onion espuma

La Truffe ~トリュフ~

un plat de l'automne selon mon inspiration

秋の一皿 トリュフの香りと共に

Lightly grilled Tasmanian salmon, potato pancake, truffle flavor

Le Homard ~オマール海老~

du jour de saison . mon inspiration

活オマール海老 季節のアレンジ

Lightly sautéed lobster

Le WAGYU ~あか牛ロース~

côte de bœuf en mûrissage et foie gras.

accompagne de saison

ダブル熟成 阿蘇のあか牛のロースとフォワグラ

Grilled aged Wagyu loin,

Sautéed foie gras

Le WAGYU ~あか牛フィレ~

filet de bœuf en mûrissage et foie gras.

accompagne de saison

氷温熟成 和牛のフィレとフォワグラ

Grilled aged Wagyu tenderloin,

Sautéed foie gras

¥1,000++

Pré Dessert ~小さなデザート~

petit dessert du jour.

季節のプティ・デザート

Grand Dessert ~グラン・デザート~

en biscuit coulant, chantilly à la vanille. glace de saison

季節のグランデザート

Apple tart, Hazelnut ice cream

La Mignardise ~小菓子~

~ミニヤルディース~

Small Pastry

Manhattan

マナタン

¥10,000

La Bienvenue ~おもてなし~

Amuse bouche

“ O・MO・TE・NA・SHI “

La Terrine ~カラフル・アート・テリーヌ~

à la marbré de produits de la saison. selon mon inspiration

秋の恵みを閉じ込めたマーブル模様のテリーヌ

Mushrooms and seafood mousse terrine, onion espuma

La Truffe ~トリュフ~

un plat de l'automne selon mon inspiration

秋の一皿 トリュフの香りと共に

Lightly grilled Tasmanian salmon, potato pancake, truffle flavor

Le Poisson ~鮮魚~

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

Fish of the day from market

Le Homard ~オマール海老~

du jour de saison . mon inspiration

活オマール海老 季節のアレンジ

Lightly sautéed lobster

¥1,500++

La Boeuf ~熟成牛~

en mûrissage et foie gras

氷温熟成 米国産牛ロースとフォワグラ

Grilled aged US beef, Sautéed foie gras

Le WAGYU ~あか牛ロース~

côte de bœuf en mûrissage et foie gras

阿蘇のあか牛のロースとフォワグラ

Grilled aged Wagyu loin, Sautéed foie gras

¥2,000++

Le WAGYU ~あか牛フィレ~

filet de bœuf en mûrissage et foie gras

氷温熟成 和牛のフィレとフォワグラ

Grilled aged Wagyu tenderloin, Sautéed foie gras

¥3,000++

Pré Dessert ~小さなデザート~

季節のプチ・デザート

Petit Dessert

Grand Dessert ~グラン・デザート~

en biscuit coulant, chantilly à la vanille. glace de saison

季節のグランデザート

Apple tart, Hazelnut ice cream

La Mignardise ~小菓子~

~ミニタルティーズ~

Small Pastry

Liberté

リベルテ

¥8,148

La Bienvenue ~おもてなし~

Amuse bouche

" O・MO・TE・NA・SHI "

La Terrine ~カラフル・アート・テリーヌ~

à la marbré de produits de la saison. selon mon inspiration

秋の恵みを閉じ込めたマーブル模様のテリーヌ

Mushrooms and seafood mousse terrine, onion espuma

L'Automne ~秋の香り~

un plat de l'automne selon mon inspiration

秋の一皿 市場での出会い

Lightly grilled Tasmanian salmon, potato pancake

Le Poisson ~鮮魚~

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

Fish of the day from market

Le Homard ~オマール海老~

du jour de saison . mon inspiration

活オマール海老 季節のアレンジ

Lightly sautéed lobster

¥1,500++

La Boeuf ~熟成牛~

en mûrissage. saveur de saison,

氷温熟成 米国産牛ロース

Grilled aged US beef

Le WAGYU ~あか牛ロース~

côte de bœuf en mûrissage.,

saveur de saison,

ダブル熟成 阿蘇のあか牛のロース

Grilled aged Wagyu loin

¥2,000++

Le WAGYU ~あか牛フィレ~

filet de bœuf en mûrissage.

saveur de saison,

氷温熟成 和牛のフィレ

Grilled aged Wagyu tenderloin

¥3,000++

Grand Dessert ~グラン・デセール~

Tarte à l'orange.glace de lisse

季節のグランデセール

Apple tart, Hazelnut ice cream

La Mignardise ~小菓子~

~ミニヤルディーズ~

Small Pastry

Hudson

ウッドソン

¥6,296

La Bienvenue ~おもてなし~

Amuse bouche

“ O・MO・TE・NA・SHI “

La Terrine ~カラフル・アート・テリーヌ~

à la marbré de produits de la saison. selon mon inspiration

秋の恵みを閉じ込めたマーブル模様のテリーヌ

Mushrooms and seafood mousse terrine, onion espuma

Le Poisson ~鮮魚~

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

Fish of the day from market

Le Homard ~オマール海老~

du jour de saison .

mon inspiration

活オマール海老 季節のアレンジ

Lightly sautéed lobster

¥1,500++

La Boeuf ~熟成牛~

en mûrissage. saveur de saison,

氷温熟成 米国産牛ロース

Grilled aged US beef

Le WAGYU ~あか牛ロース~

côte de bœuf en mûrissage.,

saveur de saison,

ダブル熟成 阿蘇のあか牛のロース

Grilled aged Wagyu loin

¥2,000++

Le WAGYU ~あか牛フィレ~

filet de bœuf en mûrissage.

saveur de saison,

氷温熟成 和牛のフィレ

Grilled aged Wagyu tenderloin

¥3,000++

Grand Dessert ~グラン・デセール~

Dessert du jour

本日のデザート

Today's tart

La Mignardise ~小菓子~

~ミニヤルディーズ~

Small Pastry

À la carte

LES ENTRÉES <前菜>

La Laitue en salade "Anchoiyade" 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
Le Poisson du jour en carppaccio 市場より鮮魚のカルパッチョ Today's Carpaccio	¥2,000
La Terrine à la marbré d' été. sorbet de tomate au thym ~カラフル・アート・テリーヌ~秋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
Plateau de caviar et pêche melba 至福のキャビアとメルバトースト Caviar Platter	(18 g) ¥7,000
L'Automne un plat selon mon inspiration 秋の一皿 市場での出会い Lightly grilled Tasmanian salmon, potato pancake,	¥1,500
La Truffe d'été un plat de l'automne selon mon inspiration 秋の一皿 トリュフの香りと共に Lightly grilled Tasmanian salmon, potato pancake, truffle flavor	¥2,000
Le Foie gras en poêlé 本日の鴨フォワグラのポワレ Pan fried French Duck foie gras	¥2,500

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 Fish of the Day from Market	¥2,000~
Le Homard du jour à marché. mon inspiration 活オマール海老 季節のアレンジ Lobster of the Day	¥3,000
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 Lightly roasted abalone	¥10,000

LES VIANDES <牛肉料理>

Le WAGYU en mûrissage, saveur de saison

氷温熟成 和牛のフィレ	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 阿蘇のあか牛のロース	季節のアレンジで	(90 g)	¥7,000
Grilled aged WAGYU loin		(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 米国産牛ロース	季節のアレンジで	(90 g)	¥3,500
Grilled aged US 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 ET LES FROMAGES

<デザート・チーズ>

Tarte à l'orange. glace lisse

季節のグランデセール ¥2,000

Today's tart, seasonal ice cream

Petit dessert

本日のプティ デザート ¥1,000

Chef's Selection Dessert

Plateau de fromage

チーズのセレクション ¥2,600

Assorted Cheese Platter

Geridon de dessert

デザートワゴン ¥2,500

Assorted Desserts from Wagon

(コースのデザートからの変更の場合は、お1人様¥1,500となります)