

MANHATTAN

RAINBOW BRIDGE VIEW DINING
& CHAMPAGNE BAR

Dining

Course & A la carte Menu

Dinner

Jan • Feb / 2021

Dégustation

¥22,000

Le Caviar

French caviar and melba toast

フランス産キャヴィアとメルバトースト

La Terrine

Colorful root vegetables and Tasmanian salmon terrine

彩り豊かな根菜とタスマニアサーモンのテリーヌ

Le Foie Gras

Seasonal hot appetizer, truffle-scented, Consomme soup

トリュフ香る季節の一皿 コンソメと共に

L' Ormeau

Lightly sautéed abalone

蝦夷アワビのミキュイ

Le Homard

Steamed lobster, Chef' s inspiration

カナダ産オマール海老

Le Wagyu

Grilled Japanese beef loin

ダブルエイジング 阿蘇のあか牛ロース

Avant Dessert

Apple Soup, served with Cinnamon pie

リンゴのスープ シナモンパイを添えて

Grand Dessert

Strawberry Mont Blanc, vanilla ice cream

イチゴのモンブラン仕立て バニラアイス

Mignardise

Small Pastry

小菓子

- 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。
- お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。
- ・ All menu prices are tax included and subject to a separate service charge.
- ・ If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.

Saveur

¥17,600

Amuse bouche

Gougère

ゲジェール

La Terrine

Colorful root vegetables and Tasmanian salmon terrine

彩り豊かな根菜とタスマニアサーモンのテリーヌ

Le Foie Gras

Seasonal hot appetizer, truffle-scented, Consomme soup

トリュフ香る季節の一皿 コンソメと共に

L' Ormeau

Lightly sautéed abalone

蝦夷アワビのミキュイ

Le Poisson

Today's fish. From TOYOSU market

旬の鮮魚をその日のスタイルで

Le Wagyu

Grilled AKAUSHI beef fillet

熊本県産 阿蘇のあか牛のロース

Avant Dessert

Apple Soup, served with Cinnamon pie

リンゴのスープ シナモンパイを添えて

Grand Dessert

Strawberry Mont Blanc, vanilla ice cream

イチゴのモンブラン仕立て バニラのアイス

Mignardise

Small Pastry

小菓子

- 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。
- お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。
- ・ All menu prices are tax included and subject to a separate service charge.
- ・ If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.

Manhattan

¥11,000

Amuse bouche

Gougère

グジェール

Terrine

Colorful root vegetables and Tasmanian salmon terrine

彩り豊かな根菜とタスマニアサーモンのテリーヌ

Deuxième

Roasted Duck breast truffle

鴨胸肉のロティ トリュフの香り

Poisson

Codfish meuniere white wine sauce

真鱈のムニエル 白ワインソース

Viande

Grilled beef loin, madera sauce

オーシャン牛ロースのグリル マデラソース

Avant Dessert

Apple soup with cinnamon pie

リンゴのスープ シナモンパイを添えて

Dessert

Strawberry Mont Blanc, vanilla ice cream

イチゴのモンブラン仕立て バニラのアイス

Mignardises

Canelé

カヌレ

- 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。
- お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。
- ・ All menu prices are tax included and subject to a separate service charge.
- ・ If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.

Liberté

¥8,800

Amuse bouche

Gougère

グジェール

Terrine

Colorful root vegetables and Tasmanian salmon terrine

彩り豊かな根菜とタスマニアサーモンのテリーヌ

Deuxième

Root celery Pottage, mushrooms and fricassee squid

根セロリのポタージュ キノコと子ヤリイカのフリカッセ

Poisson

Codfish meuniere white wine sauce

真鱈のムニエル 白ワインソース

Viande

Grilled beef loin, madera sauce

オーシャン牛ロースのグリル マデラソース

Dessert

Strawberry Mont Blanc, vanilla ice cream

イチゴのモンブラン仕立て バニラのアイス

Mignardises

Canelé

カヌレ

- 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。
- お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。
- ・ All menu prices are tax included and subject to a separate service charge.
- ・ If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.

Hudson

¥7,480

Amuse bouche

Gougère

ゲジェール

Terrine

Colorful root vegetables and Tasmanian salmon terrine

彩り豊かな根菜とタスマニアサーモンのテリース

Poisson

Codfish meuniere white wine sauce

真鱈のムニエル 白ワインソース

Viande

Grilled beef loin, madera sauce

オーシャン牛ロースのグリル マデラソース

Dessert

Strawberry Mont Blanc, vanilla ice cream

イチゴのモンブラン仕立て バニラのアイス

Mignardises

Canelé

カヌレ

- 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。
- お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。
- ・ All menu prices are tax included and subject to a separate service charge.
- ・ If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.

Dinner

Le Plat Principal

～メインディッシュ～

Poisson

Splendide alfonsino ～金目鯛～

Splendid alfonsino

鱈 → +¥1,100

Homard ～オマール海老～

Lobster

鱈 → +¥3,300

金目鯛 → +2,200

Viande

Le Bœuf ～ニュージーランド産 牛ロース～+

Grilled Newzealand beef loin

Le WAGYU ～阿蘇のあか牛 ロース～

+¥2,750

Grilled Japanese beef loin

Le WAGYU ～黒毛和牛フィレ～

+¥3,850

Grilled Japanese beef tenderloin

Le Foie gras et La Truffe

～フォワグラとトリュフ～ロッシーニスタイル

+¥2,200

Pan fried foie gras, Truffe sauce

● 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。

● お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

・ All menu prices are tax included and subject to a separate service charge.

・ If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.

À la carte

LES ENTRÉES <前菜>

La Laitue en salade “Anchoïyade”
Fresh Lettuce salad, Anchovy sauce
みずみずしいレタスのサラダ “アンショワヤード” ¥1,500

Le Poisson du jour en carpaccio
Today's Carpaccio
築地市場より鮮魚のカルパッチョ ¥2,000

La Terrine à la marbré d' été. sorbet de tomate au thym
Seasonal Vegetables Terrine
～カラフル・アート・テリーヌ～ 彩り豊かな根菜とタスマニアサーモンのテリーヌ ¥2,000

Plateau de caviar en mi-fumé
Caviar Platter
至福のキャビア プレート (18 g) ¥8,000

L' hiver un plat de la l' hiver selon mon inspiration
Winter delicacy ¥3,000
冬の一皿 市場での出会い (Half : 1 plate) ¥1,500

La Truffe en beignet en fume aux truffes
Winter delicacy, Truffle flavor ¥4,000
冬の一皿 トリュフの香り (Half : 1 plate) ¥2,000

Le Foie gras en poêlé
Pan Fried French Duck Foie gras (1 or 2 plate) ¥5,000
本日の鴨フォワグラのポワレ (Half : 1 plate) ¥2,500

LES POISSONS <魚料理>

Le Poisson du jour à marché de” TSUKIJI” . mon inspiration
Fish of The Day from “TUKIJI” Market
築地市場での “出会い “ その時のインスピレーション (1 or 2 plate)
¥4,000
(Half : 1 plate) ¥2,000

Le Homard du jour à marché. mon inspiration
Lobster of The Day
オマール海老 季節のアレンジ (whole : 1 or 2 plate) ¥7,500
(Half : 1 plate) ¥4,000

- 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。
- お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。
- ・ All menu prices are tax included and subject to a separate service charge.
- ・ If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.

LES VIANDES <牛肉料理>

Le WAGYU

和牛のフィレ	季節のアレンジで	(90 g)	¥10,000
Grilled 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

阿蘇のあか牛のロース	季節のアレンジで	(90 g)	¥7,000
Grilled 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

オーストラリア産牛ロース	季節のアレンジで	(90 g)	¥3,500
Grilled Australian Beef loin,		(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>

Grand Dessert

Chef' s Seasonal dessert & ice cream

季節のグランデセール	¥2,400
------------	--------

Chef' s Selection Dessert

本日のプティ デザート	¥1,200
-------------	--------

Plateau de fromage

Assorted Cheese Platter

チーズのセレクション	¥2,600
------------	--------

- 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。
- お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。
- ・ All menu prices are tax included and subject to a separate service charge.
- ・ If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.