

MANHATTAN

RAINBOW BRIDGE VIEW DINING
& CHAMPAGNE BAR

Dining

Course & A la carte Menu

Dinner

Summer

Dégustation

デギュスタッション
¥24,000

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 Tomatoes and Marinated Seafood
カラフルトマトと魚介のマリネ

Le Parfum
Lead Vaughn with a scent of truffles, along with consommé soup
リードヴォーとコンソメのスープ トリュフの香り

L'Ormeau
Lightly sautéed abalone
蝦夷アワビのロティ

Le Homard
Steamed lobster, Herb sauce
カナダ産オマール海老のポワレ 香草ソース

Le WAGYU
Grilled AKAUSHI beef loin (From KUMAMOTO)
熊本県産阿蘇のあか牛ロース

Avant Dessert
Pineapple compote lime jelly
パインのコンポート ライムのジュレ

Grand Dessert
Seasonal fruit tart, Yogurt sorbet
旬の果実のタルト ヨーグルトのソルベ

Mignardise
Small pastry
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.

Saveur

サブール

¥18,500

Amuse bouche

Gougère

グジェール

La Terrine

Colorful Tomatoes and Marinated Seafood

カラフルトマトと魚介のマリネ

Le Parfum

“Lead Vaughn with a scent of truffles, along with consommé soup

リードヴォーとコンソメのスープ トリュフの香り

L'Ormeau

Lightly sautéed abalone

蝦夷アワビのミキュイ

Le Poisson

Tasmanian Salmon Meuniere with Herb Sauce

タスマニアサーモンのムニエル 香草のソース

Le WAGYU

Grilled AKAUSHI beef loin (From KUMAMOTO)

熊本県産阿蘇のあか牛ロース

Avant Dessert

Pineapple compote lime jelly

パインのコンポート ライムのジュレ

Grand Dessert

Seasonal fruit tart, Yogurt sorbet

旬の果実のタルト ヨーグルトのソルベ

Mignardise

Small pastry

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.

Manhattan

マナタン

¥12,000

Amuse bouche

Gougère

グジェール

Terrine

Colorful Tomatoes and Marinated Seafood

カラフルトマトと魚介のマリネ

Deuxième

“Truffle risotto and Lead Vaughn fricassée

トリュフのリゾットとリー・ド・ヴォーのフリカッセ

Le Poisson

Tasmanian Salmon Meunière with Herb Sauce

タスマニアサーモンのムニエル 香草のソース

Viande

Grilled angus beef loin

氷温熟成 アンガス牛ロースのグリエ

Avant Dessert

Pineapple compote lime jelly

パインのコンポート ライムのジュレ

Grand Dessert

Seasonal fruit tart, Yogurt sorbet

旬の果実のタルト ヨーグルトのソルベ

Mignardise

Small pastry

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

リベルテ

¥9,300

Amuse bouche

Gougère

グジェール

Terrine

Colorful Tomatoes and Marinated Seafood

カラフルトマトと魚介のマリネ

Deuxième

Cold corn potage

トウモロコシの冷たいポタージュ

Le Poisson

Tasmanian Salmon Meuniere with Herb Sauce

タスマニアサーモンのムニエル 香草のソース

Viande

Grilled angus beef loin

氷温熟成 アンガス牛ロースのグリエ

Grand Dessert

Seasonal fruit tart, Yogurt sorbet

旬の果実のタルト ヨーグルトのソルベ

Mignardise

Small pastry

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

ウッドソン

¥7,800

Amuse bouche

Gougère

グジェール

Terrine

Tomatoes and Marinated Seafood

カラフルトマトと魚介のマリネ

Le Poisson

Tasmanian Salmon Meuniere with Herb Sauce

タスマニアサーモンのムニエル 香草のソース

Viande

Grilled angus beef loin

氷温熟成 アンガス牛ロースのグリエ

Grand Dessert

Seasonal fruit tart, Yogurt sorbet

旬の果実のタルト ヨーグルトのソルベ

Mignardise

Small pastry

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.

Le Plat Principal

メインディッシュ

Poisson

Homard ～オマール海老～

本日の魚 → オマール海老 Lobster
+ ¥3,500

Viande

Le Bœuf ～オーシャン牛ロース～

Grilled New Zealand beef loin

Le WAGYU ～阿蘇のあか牛ロース～

Grilled AKAUSHI beef loin

+ ¥3,000

Le Filet ～黒毛和牛フィレ～

Grilled Japanese beef tenderloin

+ ¥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.

À la carte

LES ENTRÉES<前菜>

<i>Fresh Lettuce salad, Anchovy sauce</i> みずみずしいレタスのサラダ “アンショワヤード”	¥1,500
<i>Today's Carpaccio</i> 鮮魚のカルパッチョ	¥2,000
<i>Seasonal Terrine</i> ～カラフル・アート・テリーヌ～ 根菜と信玄鶏のテリーヌ 夏の装い	¥2,000
<i>Caviar Platter</i> 至福のキャビア プレート (18 g)	¥9,600
<i>Summer delicacy, Chef's special soup</i> 夏の一皿 シェフ特製 スープ	¥1,500
<i>Summer delicacy, Truffle flavor</i> 夏の一皿 トリュフの香り	Half ¥2,000 / 1 plate ¥4,000

GOÛTER<スナック・軽食>

<i>Mix Nuts</i> ミックスナッツ	¥800
<i>French Fries</i> フレンチフライ	<i>French salt</i> ¥1,000 / <i>Truffle</i> ¥1,200 (フレンチソルト/トリュフ)
<i>Lettuce salad Anchovy sauce</i> 生ハムとレタスのアンショワヤード	¥1,320
<i>Sausage plate</i> ソーセージ盛り合わせ	¥2,500
<i>Assorted Cold Meat Platter</i> ヨーロッパ産生ハムとサラミプレート	¥2,500

全てフレンチフライ付きに変更できます
+¥500

- 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 POISSONS <魚料理>

Fish of the Day, Chef's special

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 plate ¥2,000

Lobster of The Day, Chef's special

オマール海老 季節のアレンジ

1 or 2 plate ¥9,800
Half plate ¥5,000

LES VIANDES <牛肉料理>

Grilled WAGYU tenderloin

黒毛和牛のフィレ

(90 g) ¥10,000
(180 g) ¥19,000

Grilled AKAUSHI beef loin

阿蘇のあか牛ロース

(90 g) ¥7,000
(180 g) ¥13,000

Grilled NewZealand beef loin

オーシャン牛ロース

(90 g) ¥4,000
(180 g) ¥7,000

LES DESSERT ET LES FROMAGES <デザート・チーズ>

Dessert(デザート)

Chef`s Seasonal dessert & ice cream

季節のグランデセール

¥2,400

Chef`s Seasonal Petit Dessert

本日のプティ デザート

¥1,200

Fromage(チーズ)

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.