

Menton マントン

平日 ¥8,415/土日祝 ¥9,350

La Provence —パレット・アート・オードブル—

à la Provençal. produits de la saison.

Five senses of flavor from Provence, that Artists Loved.

芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚

...

L'Hiver—春の味覚—

un plat de la saison. selon mon inspiration

Appetizer from the season

春の前菜 旬の素材を

Le Poisson —鮮魚—

du jour à marché. selon mon inspiration

Encounter of fresh Seafood, Chef's inspiration

市場での " 出会い "

Ou または

Le Homard —オマール海老—

du jour de saison . selon mon inspiration

Fresh Homard Shrimp by Chef's inspiration

活オマール海老 (+¥2,750)

Le Plat Pancipal

Veillez choisir votre plat pancipal dans la liste ci jointe

Please Choose your Favorite Menu

メインディッシュは御好みで御選びください

Grand Dessert

Dessert du jour

Seasonal Dessert

季節のグラン・デセール 滑らかなアイスと共に

...

Le Café et Mignardises

Café ou Thé

Herb Tea, Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Signage with the following wording is recommended: "Please inform your server of any food allergies

Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"

All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge.

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

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。

表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

Cannes カンヌ

平日 ¥10,395/土日祝 ¥11,550

La Provence —パレット・アート・オードブルー—

à la Provençal. produits de la saison.

Five senses of flavor from Provence, that Artists Loved.

芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚

...

L'Hiver—春の味覚—

un plat de la saison. selon mon inspiration

Appetizer from the season

春の前菜 旬の素材を

...

Le Crevette SAKURA —桜エビ—

en velouté. selon mon inspiration

En beigner. selon mon inspiration

桜海老のベニエとアスパラガス ブイヤベース仕立て

Le Poisson —鮮魚—

du jour à marché. selon mon inspiration

Encounter of fresh Seafood, Chef's inspiration

市場での " 出会い "

Ou または

Le Homard —オマール海老—

du jour de saison . selon mon inspiration

Fresh Homard Shrimp by Chef's inspiration

活オマール海老 (+ ¥2,750)

Le Plat Pancipal

Veillez choisir votre plat pancipal dans la liste ci jointe

Please Choose your Favorite Menu

メインディッシュは御好みに御選びください

Pré Dessert

Pré Dessert

小さなデザート

...

Grand Dessert

Dessert du jour

季節のグラン・デザート 滑らかなアイスと共に

Le Café et Mignardises

Café ou Thé

Herb Tea, Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Signage with the following wording is recommended: "Please inform your server of any food allergies

Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"

All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge.

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

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。

表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

Marseille マルセイユ

平日 ¥14,850/土日祝 ¥16,500

La Provence —パレット・アート・オードブル—

à la Provençal. produits de la saison.

Five senses of flavor from Provence, that Artists Loved.

芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚

...

L'Hiver—春の味覚—

un plat de la saison. selon mon inspiration

Appetizer from the season

春の前菜 旬の素材を

...

La Cheval—馬肉—

Viande de cheval poelée

Seared horse meat, salad style

熊本県産 馬肉のたたき サラダ仕立て

...

Le Crevette SAKURA —桜エビー—

en velouté. selon mon inspiration

En beigner. selon mon inspiration

桜海老のベニエとアスパラガス フィヤベース仕立て

Le Poisson —鮮魚—

du jour à marché. selon mon inspiration

Encounter of fresh Seafood, Chef's inspiration

市場での " 出会い "

Ou または

Le Homard —オマール海老—

du jour de saison . selon mon inspiration

Fresh Homard Shrimp by Chef's inspiration

活オマール海老 (+ ¥2,750)

Le Plat Pancipal

Veillez choisir votre plat pancipal dans la liste ci jointe

Please Choose your Favorite Menu

メインディッシュは御好みに御選びください

Pré Dessert

Pré Dessert

Petit Dessert

小さなデザート

Grand Dessert

Dessert du jour

Seasonal Dessert

季節のグラン・デザート

Le Café et Mignardises

Café ou Thé

Herb Tea, Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Signage with the following wording is recommended: "Please inform your server of any food allergies

Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"

All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge.

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

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。

表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

Spécial Cannes スペシャル カンヌ

平日 ¥16,830/土日祝 ¥18,700

La Provence —パレット・アート・オードブル—

à la Provençal. produits de la saison.

Five senses of flavor from Provence, that Artists Loved.

芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚

...

L'Hiver—春の味覚—

un plat de la saison. selon mon inspiration

Appetizer from the season

春の前菜 旬の素材を

...

Le Crevette SAKURA —桜エビ—

en velouté. selon mon inspiration

En beigner. selon mon inspiration

桜海老のベニエとアスパラガス ブイヤベース仕立て

...

Le Homard Bleu —オマール・ブル—

du jour de saison . selon mon inspiration

Homard Shrimp of Brittany

最高級ブルターニュ産オマール海老

Le Plat Pancipal

Veillez choisir votre plat pancipal dans la liste ci jointe

Please Choose your Favorite Menu

メインディッシュは御好みに御選びください

香り高い黒トリュフとの饗宴

Pré Dessert

Pré Dessert

Petit Dessert

小さなデザート

Grand Dessert

Dessert du jour

Seasonal Dessert

季節のグラン・デザート

...

Le Café et Mignardises

Café ou Thé

Herb Tea, Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Signage with the following wording is recommended: "Please inform your server of any food allergies

Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"

All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge.

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

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。

表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

Spécial Marseille スペシャル マルセイユ

平日 ¥19,800/土日祝 ¥22,000

La Provence —パレット・アート・オードブルー—

à la Provençal. produits de la saison.

Five senses of flavor from Provence, that Artists Loved.

芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚

...

L'Hiver—春の味覚—

un plat de la saison. selon mon inspiration

Appetizer from the season

春の前菜 旬の素材を

...

La Cheval—馬肉—

Viande de cheval poelée

Seared horse meat ,salad style

熊本県産 馬肉のたたき サラダ仕立て

...

Le Crevette SAKURA —桜エビ—

en velouté. selon mon inspiration

En beigner. selon mon inspiration

桜海老のベニエとアスパラガス ブイヤベース仕立て

...

Le Homard Bleu —オマール・ブルー—

du jour de saison . selon mon inspiration

Homard Shrimp of Brittany

最高級ブルターニュ産オマール海老

Le Plat Pancipal

Veillez choisir votre plat pancipal dans la liste ci jointe

Please Choose your Favorite Menu

メインディッシュは御好みで御選びください

香り高い黒トリュフとの饗宴

Pré Dessert

Pré Dessert

Petit Dessert

小さなデザート

Grand Dessert

Dessert du jour

Seasonal Dessert

季節のグラン・デザート

Le Café et Mignardises

Café ou Thé

Herb Tea, Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Signage with the following wording is recommended: "Please inform your server of any food allergies

Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"

All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge.

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

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。

表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

Spécial Caviar Marseille スペシャル キャヴィア マルセイユ

平日 ¥27,720/土日祝 ¥30,800

Le Cavier—キャヴィア—

Amuse bouche

Caviar

至福のキャヴィア

...

La Provence —パレット・アート・オードブル—

à la Provençal. produits de la saison.

Five senses of flavor from Provence, that Artists Loved.

芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚

...

L'Hiver—春の味覚—

un plat de la saison. selon mon inspiration

Appetizer from the season

春の前菜 旬の素材を

...

La Cheval—馬肉—

Viande de cheval poelée

Seared horse meat, salad style

熊本県産 馬肉のたたき サラダ仕立て

...

Le Crevette SAKURA —桜エビ—

en velouté. selon mon inspiration

En beigner. selon mon inspiration

桜海老のベニエとアスパラガス ブイヤベース仕立て

...

Le Homard Bleu —オマール・ブルー—

du jour de saison. selon mon inspiration

Homard Shrimp of Brittany

最高級ブルターニュ産オマール海老

...

Le WAGYU —和牛ロース—

en grillé. mon inspiration

Japanese Wagyu loin « AKAUSHI »

阿蘇のあか牛ロースのグリエ

香り高い黒トリュフとの饗宴

...

Pré Dessert

Pré Dessert

小さなデザート

Grand Dessert

Dessert du jour

季節のグラン・デザート

Le Café et Mignardises

Café ou Thé

Herb Tea, Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Signage with the following wording is recommended: "Please inform your server of any food allergies

Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"

All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge.

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

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。

表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

Le Plat Principal

Please choose one main course from the below.

メインディッシュはこちらからお選びください。

Le Porc ー豚ー

en rotié. selon mon inspiration

Roasted Ise Umashi pork, from Mie

伊勢うまし豚肩ロース肉のロティ

Le Veau ー仔牛ー

en braisé. blanquette de veau

Veau stewed with Beer

仔牛バラ肉のカルボナード

Le Canard ー鴨ー

en rotié. mon inspiration

Roasted Duck from Kyoto

京鴨胸肉のロティ +¥1,650

Le Pintade ーホロホロ鶏ー

en rotié. selon mon inspiration

Roasted Guinea fowl stuffed with Foie gras

フォアグラを詰めたホロホロ鶏腿肉のロティ +¥1,650

Le Bœuf ー熟成牛ー

en braisé. selon mon inspiration

Grilled ice temperature aging Beef loin

氷温熟成牛ロース肉のグリエ +¥1,650

Le Chevreuil ー蝦夷鹿ー

en rotié. mon inspiration

Roasted Venison, from Hokkaido

蝦夷鹿のロティ +¥2,750

L'Agneau ー仔羊ー

en grillé. mon inspiration

Grilled Lamb, from France.

フランス産仔羊のグリエ +¥3,300

Le WAGYU ー和牛ロースー

en grillé. mon inspiration

Japanese Wagyu loin « AKAUSHI »

阿蘇のあか牛ロースのグリエ +¥3,300

Le WAGYU ー和牛フィレー

en grillé. mon inspiration

Japanese Wagyu Tender loin

黒毛和牛フィレ肉のポワレ +¥4,400

Signage with the following wording is recommended: "Please inform your server of any food allergies

Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"

All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge.

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

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。

表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

Signage with the following wording is recommended: "Please inform your server of any food allergies
Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"
All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge.

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

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。

表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。