

# MANHATTAN

RAINBOW BRIDGE VIEW DINING  
& CHAMPAGNE BAR

Dining

Course & A la carte Menu

Dinner

Autumn

# Dégustation

デギュスタッション  
¥24,000

Le Caviar  
*Caviar and melba toast*  
キャヴィアとメルバトースト

La Terrine  
*Colorful art terrine of tasmanian salmon*  
タスマニアサーモンのカラフルアートテリーヌ

Le Parfum  
*Lightly duck with a scent of truffles, along with consommé soup*  
京鴨のロティ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, Chef`s inspiration*  
カナダ産オマール海老

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

Avant Dessert  
*Red wine jelly and citrus marinade*  
赤ワインのジュレと柑橘のマリネ

Grand Dessert  
*Pear mousse and brulee of tea with Seasonal sorbet*  
洋梨のムースと紅茶のブリュレ 季節のソルベ添え

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 art terrine of tasmanian salmon*

タスマニアサーモンのカラフルアートテリーヌ

## Le Parfum

*Lightly duck with a scent of truffles, along with consommé soup*

京鴨のロティ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

*Sea bass poire with Eggplant Etube sauce mariniere*

スズキのポワレ 茄子のエチュベ添え ソースマリニエール

## Le WAGYU

*Grilled AKAUSHI beef loin (From KUMAMOTO)*

熊本県産阿蘇のあか牛ロース

## Avant Dessert

*Red wine jelly and citrus marinad*

赤ワインのジュレと柑橘のマリネ

## Grand Dessert

*Pear mousse and brulee of tea with Seasonal sorbet*

洋梨のムースと紅茶のブリュレ 季節のソルベ添え

## 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 art terrine of tasmanian salmon*

タスマニアサーモンのカラフルアートテリーヌ

## Deuxième

*Lightly duck with essence of truffle*

京鴨のロティ トリュフのエッセンスと共に

## Le Poisson

*Sea bass poiret with Eggplant Etube sauce mariniere*

スズキのポワレ 茄子のエチュベ添え ソースマリニエール

## Viande

*Grilled angus beef loin*

氷温熟成 アンガス牛ロースのグリエ

## Avant Dessert

*Red wine jelly and citrus marinade*

赤ワインのジュレと柑橘のマリネ

## Grand Dessert

*Pear mousse and brulee of tea with Seasonal sorbet*

洋梨のムースと紅茶のブリュレ 季節のソルベ添え

## 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 art terrine of tasmanian salmon*

タスマニアサーモンのカラフルアートテリーヌ

## Deuxième

*Champignon brute ravioli style*

シャンピニョンのブルーテ ラビオリ風

## Le Poisson

*Sea bass poiret with Eggplant Etube sauce mariniere*

スズキのポワレ 茄子のエチュベ添え ソースマリニエール

## Viande

*Grilled angus beef loin*

氷温熟成 アンガス牛ロースのグリエ

## Grand Dessert

*Pear mousse and brulee of tea with Seasonal sorbet*

洋梨のムースと紅茶のブリュレ 季節のソルベ添え

## 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

*Colorful art terrine of tasmanian salmon*

タスマニアサーモンのカラフルアートテリーヌ

## Le Poisson

*Sea bass poiret with Eggplant Etube sauce mariniere*

スズキのポワレ 茄子のエチュベ添え ソースマリニエール

## Viande

*Grilled angus beef loin*

氷温熟成 アンガス牛ロースのグリエ

## Grand Dessert

*Pear mousse and brulee of tea with Seasonal sorbet*

洋梨のムースと紅茶のブリュレ 季節のソルベ添え

## 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 ～アンガス牛ロース～

*Grilled angus 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>

---

*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

*Today's Carpaccio*

鮮魚のカルパッチョ

¥2,000

*Seasonal Terrine*

～カラフル・アート・テリーヌ～秋の装い

¥2,000

*Caviar Platter*

至福のキャビア プレート

(18 g) ¥9,600

*Autumn delicacy, Chef's special soup*

秋の一皿 シェフ特製 スープ

¥1,500

*Autumn delicacy, Truffle flavor*

秋の一皿 トリュフの香り

Half ¥2,000 / 1 plate ¥4,000

## GOÛTER<スナック・軽食>

---

*Mix Nuts*

ミックスナッツ

¥800

*French Fries*

フレンチフライ

*French salt* ¥1,000 / *Truffle* ¥1,200

(フレンチソルト/トリュフ)

*Sausage plate*

ソーセージ盛り合わせ

¥2,500

*Assorted Cold Meat Platter*

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 angus beef loin*

アンガス牛ロース

( 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.