

Menton

マントン

平日 ¥6,750/土日祝 ¥7,500

La Provence ーパレット・アート・オードヴルー

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 郷土料理を五種の味覚で

...

L' Automne ー秋の香りー

un plat de la saison. selon mon inspiration

Appetizer from the season

秋の前菜 旬の素材を



Le Poisson ー鮮魚ー

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 ーオマール海老ー

du jour de saison . selon mon inspiration

Fresh Homard Shrimp by Chef's inspiration

活オマール海老 (+¥2,000)



Le Plat Pancipal

Veuillez 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



...

Grand Dessert

Dessert du jour

Seasonal Dessert

季節のグラン・デセール

...

Le Café et Mignardises

Café ou Thé

Herb Tea, Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

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 13% 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。

表示は正価料金です。別途税金及びサービス料 13%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 ¥8,550/土日祝 ¥9,500

La Provence ーパレット・アート・オードヴルー

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 郷土料理を五種の味覚で

...

L' Automne ー秋の香りー

un plat de la saison. selon mon inspiration

Appetizer from the season

秋の前菜 旬の素材を

...

Le Scombrésoce ー秋刀魚ー

avec légumes d' automne. selon mon inspiration

Bouillabaisse of Saurry fish and Seasonal Vegetables

秋刀魚と秋野菜のナージュ

...

Le Poisson ー鮮魚ー

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 ーオマール海老ー

du jour de saison . selon mon inspiration

Fresh Homard Shrimp by Chef' s inspiration

活オマール海老 (+¥2,000)

...

Le Plat Pancipal

Veuillez 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

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 13% 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。

表示は正価料金です。別途税金及びサービス料 13%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。

Nice

ニース

平日¥9,900/土日祝¥11,000

La Provence ーパレット・アート・オードヴルーー

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 郷土料理を五種の味覚で

...

L' Automne ー秋の香りー

un plat de la saison. selon mon inspiration

Appetizer from the season

秋の前菜 旬の素材を

...

Le Calmar ー烏賊ー

avec légumes d' automne. selon mon inspiration

Bouillabaisse of Squid and Seasonal Vegetables

スルメイカと秋野菜のナージュ

...

Le Poisson ー鮮魚ー

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 ーオマール海老ー

du jour de saison . selon mon inspiration

Fresh Homard Shrimp by Chef's inspiration

活オマール海老 (+¥2,000)

...

Le Plat Pancipal

Veuillez 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

...

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

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 13% 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。

表示は正価料金です。別途税金及びサービス料 13%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¥12,600/土日祝¥14,000

La Provence ーパレット・アート・オードヴルー

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 郷土料理を五種の味覚で

...

L' Automne ー秋の香りー

un plat de la saison. selon mon inspiration

Appetizer from the season

秋の前菜 旬の素材を

...

L'Ormeau ー鮑ー

avec légumes d' automne. selon mon inspiration

Bouillabaisse of Fresh Abalone and Seasonal Vegetables

活蝦夷アワビと秋野菜のナージュ

Le Poisson ー鮮魚ー

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 ーオマール海老ー

du jour de saison . selon mon inspiration

Fresh Homard Shrimp by Chef's inspiration

活オマール海老 (+¥2,000)

...

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

...

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

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 13% 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。

表示は正価料金です。別途税金及びサービス料 13%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 ¥13,050 / 土日祝 ¥14,500

La Provence —パレット・アート・オードヴルー

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 郷土料理を五種の味覚で

...

L' Automne —秋の香り—

un plat de la saison. selon mon inspiration

Appetizer from the season

秋の前菜 旬の素材を

...

Le Scombrésoce —秋刀魚—

avec légumes d' automne. selon mon inspiration

Bouillabaisse of Saury fish and Seasonal Vegetables

秋刀魚と秋野菜のナージュ

...

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

Veuillez 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

フォアグラとの饗宴

...

Grand Dessert

Dessert du jour

Seasonal Dessert

季節のグラン・デセール

...

Le Café et Mignardises

Café ou Thé

Herb Tea, Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

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 13% 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。

表示は正価料金です。別途税金及びサービス料 13%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 Nice

スペシャル ニース

平日 ¥14,400 / 土日祝 ¥16,000

La Provence ーパレット・アート・オードヴルー

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 郷土料理を五種の味覚で

...

L' Automne ー秋の香りー

un plat de la saison. selon mon inspiration

Appetizer from the season

秋の前菜 旬の素材を

...

Le Calmar ー烏賊ー

avec légumes d' automne. selon mon inspiration

Bouillabaisse of Squid and Seasonal Vegetables

スルメイカと秋野菜のナージュ

...

Le Homard Bleu ーオマール・ブルーー

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

Veuillez 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

フォアグラとの饗宴

...

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

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 13% 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。

表示は正価料金です。別途税金及びサービス料 13%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¥17,100/土日祝¥19,000

La Provence ーパレット・アート・オードヴルー

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 郷土料理を五種の味覚で

...

L' Automne ー秋の香りー

un plat de la saison. selon mon inspiration

Appetizer from the season

秋の前菜 旬の素材を

...

L'Ormeau ー鮑ー

avec légumes d' automne. selon mon inspiration

Bouillabaisse of Fresh Abalone and Seasonal Vegetables

活蝦夷アワビと秋野菜のナージュ

...

Le Homard Bleu ーオマール・ブルーー

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

Veuillez 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

フォアグラとの饗宴

...

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

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 13% 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。

表示は正価料金です。別途税金及びサービス料 13%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。

Caviar Marseille

キャビア マルセイユ

平日 ¥19,800/土日祝 ¥22,000

Le Cavier —キャビア—

Amuse bouche

Caviar

至福のキャビア

...

La Provence —パレット・アート・オードヴルー—

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 郷土料理を五種の味覚で

...

L' Automne —秋の香り—

un plat de la saison. selon mon inspiration

Appetizer from the season

秋の前菜 旬の素材を

...

L'Ormeau —鮑—

avec légumes d' automne. selon mon inspiration

Bouillabaisse of Fresh Abalone and Seasonal Vegetables

活蝦夷アワビと秋野菜のナージュ

...

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 (+¥2,000)

...

Le Plat Pancipal

Veuillez 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

...

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

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 13% 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。

表示は正価料金です。別途税金及びサービス料 13%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 キャビア マルセイユ

平日 ¥24,300 / 土日祝 ¥27,000

Le Cavier—キャビアー

Amuse bouche

Caviar

至福のキャビア

...

La Provence —パレット・アート・オードヴルー

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 郷土料理を五種の味覚で

...

L' Automne —秋の香り—

un plat de la saison. selon mon inspiration

Appetizer from the season

秋の前菜 旬の素材を

...

L'Ormeau —鮑—

avec légumes d' automne. selon mon inspiration

Bouillabaisse of Fresh Abalone and Seasonal Vegetables

活蝦夷アワビと秋野菜のナージュ

...

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 Pincipal

Veuillez choisir votre plat pincipal 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

フォアグラとの饗宴

...

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

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 13% 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。

表示は正価料金です。別途税金及びサービス料 13%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 dish from the bottom.

Le Veau ー仔牛ー

en poêlé . mon inspiration

Sautéed veal, from Australia

オーストラリア産仔牛のポワレ

Le Canard ー鴨ー

en rotié. mon inspiration

Roasted Duck, from France

フランス産鴨胸肉のロティ

Le Pigeon ー仔鳩ー

en rotié. selon mon inspiration

Roasted Pigeon, from France

フランス産仔鳩のロティ +¥2,000

Le Bœuf ー牛ー

en poêlé. mon inspiration

Grilled Beef fillet, from Newzealand

ニュージーランド産オーシャン牛フィレ肉のポワレ +¥2,000

L' Agneau ー仔羊ー

en grillé. mon inspiration

Grilled Lamb, from Provence.

プロヴァンス・シストロン産仔羊のグリエ +¥2,500

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 +¥3,000

Le WAGYU ー和牛フィレー

en poêlé.sance selon mon inspiration

Japanese Wagyu Tenderloin

黒毛和牛フィレ肉のポワレ +¥4,000

Le Homard Bleu ーオマール・ブルーー

du jour de saison . mon inspiration

Homard Shrimp of Brittany

ブルターニュ産オマール海老のミ・キュイ(2名様より)+¥5,000

Le Foie gras et La Truffe ーフォワグラとトリュフー

en poêlé à la Rossini

Foiegras and Truffle, <<Rossini>> style

フォアグラとトリュフのロッシーニスタイル +¥2,000

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 13% 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。

表示は正価料金です。別途税金及びサービス料 13%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。