

Menton マントン

平日 ¥6,750/土日祝 ¥7,500

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'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

Ou または

Le Poulet —信玄鶏—

en pressé. selon mon inspiration

Pressed Shingen Chiken and Foie gras, Chef's inspiration

信玄鶏とフォアグラのプレッセ (+¥1,000)

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

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 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 —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'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

Ou または

Le Poulet —信玄鶏—

en pressé. selon mon inspiration

Pressed Shingen Chiken and Foie gras, Chef's inspiration

信玄鶏とフォアグラのプレッセ (+¥1,000)

Le Champignon —きのこ—

en velouté. selon mon inspiration

mushroom and sauted seasonal squid, mushroom paste

きのこのブルーテ

季節の烏賊ときのこのソテー

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

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 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 —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'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 Champignon —きのこ—

en fricassée de champignon et ris de veau. selon mon inspiration

fricassée a variety of mushrooms and ris de veau, mushroom paste

きのこのブルーテ 色々なきのこトリドヴォーのフリカッセ

フィユタージュをそえて

...

Le Calmar —烏賊—

en bouillabaisse à la "La Provence". selon mon inspiration

Seasonal squid fritter, Bouillabaisse style

季節の烏賊のベニエ 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 (+ ¥2,000)

Le Plat Pincipal

Veillez 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 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'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

Ou または

Le Poulet —信玄鶏—

en pressé. selon mon inspiration

Pressed Shingen Chiken and Foie gras, Chef's inspiration

信玄鶏とフォアグラのプレッセ (+¥1,000)

Le Champignon —きのこ—

en velouté. selon mon inspiration

mushroom and sauted seasonal squid, mushroom paste

きのこのブルーテ

季節の烏賊ときのこのソテー

...

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

Veillez 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

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 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 —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'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 Champignon —きのこ—

en fricassé de champignon et ris de veau . selon mon inspiration

fricassée a variety of mushrooms and ris de veau, mushroom paste

きのこのブルーテ 色々なきのこトリドヴォーのフリカッセ

フィユタージュをそえて

...

Le Calmar —烏賊—

en bouillabaisse à la "La Provence". selon mon inspiration

Seasonal squid fritter, Bouillabaisse style

季節の烏賊のベニエ 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

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 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 キャヴィア マルセイユ

平日 ¥19,800/土日祝 ¥22,000

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'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 Champignon —きのこ—

en fricassée de champignon et ris de veau. selon mon inspiration

fricassée a variety of mushrooms and ris de veau, mushroom paste

きのこのブルーテ 色々なきのこリドヴォーのフリカッセ

フィユタージュをそえて

...

Le Calmar —烏賊—

en bouillabaisse à la "La Provence". selon mon inspiration

Seasonal squid fritter, Bouillabaisse style

季節の烏賊のベニエ 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 (+ ¥2,000)

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 フォアグラとの饗宴

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

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 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 キャヴィア マルセイユ

平日 ¥24,300/土日祝 ¥27,000

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'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 Champignon —きのこ—

en fricassée de champignon et ris de veau. selon mon inspiration

fricassée a variety of mushrooms and ris de veau, mushroom paste

きのこのブルーテ 色々なきのこトリドヴォーのフリカッセ

フィユタージュをそえて

...

Le Calmar —烏賊—

en bouillabaisse à la "La Provence". selon mon inspiration

Seasonal squid fritter, Bouillabaisse style

季節の烏賊のベニエ 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

フォアグラとの饗宴

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 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 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 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 Porc ー熟成豚ー

en poêlé . mon inspiration

Grilled ice temperature aging Pork, from Iwate

岩手産氷温熟成豚姫のグリエ

Le Canard ー鴨ー

en rotié. mon inspiration

Roasted Duck, from France

フランス産シャラン鴨胸肉のロティ +¥1,000

Le Bœuf ー熟成牛ー

en braisé. selon mon inspiration

Grilled ice temperature aging Beef

氷温熟成牛ロース肉のグリエ +¥1,500

Le Pigeon ー鳩ー

en rotié. selon mon inspiration

Roasted pigeon, from bresse

ブレス産鳩のロティ +¥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 Foie gras et La Truffe ーフォアグラとトリュフー

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

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 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。