

MANHATTAN
RAINBOW BRIDGE VIEW DINING
& CHAMPAGNE BAR

Dining
Course & A la carte Menu

2019 March

Menu Félicité

ムニユ フェリシテ

¥25,500

Le Caviar ~キャヴィア~

Amuse bouche

至福の始まりを贅沢に

La Terrine ~カラフル・アート・テリーヌ~

à la marbré de produits de la saison. selon mon inspiration

旬の恵みを閉じ込めたマーブル模様のテリーヌ

Seasonal Vegetables Terrine, Seasonal sorbet

L'Ormeau~活鮑~

cuit à la minute à la saveur de la saison

活アワビの瞬間ロースト 季節のインスピレーション

Lightly roast abalone

Le Foie gras~鴨フォワグラ~

en poêlée. consommé aux truffes.

鴨フォワグラとトリュフの香るコンソメ

Sautéed duck foie gras with consommé soup, Truffle flavor

La Langouste~伊勢海老~

du jour de saison. mon inspiration

伊勢海老 季節のアレンジ

Lightly sautéed spiny lobster

Le Bœuf ~牛ロース~

en mûrissage. saveur de saison,

氷温熟成牛ロースのグリエ

Grilled aged US beef loin

.....追加料金にてシェフお薦めのメインディッシュに変更を承ります.....

Pré Dessert ~小さなデザート~

petit dessert du jour.

季節のプティ・デザート

Grand Dessert ~グラン・デザート~

Dessert du jour

清見オレンジとエスプレッソのガトー仕立て

Seasonal dessert & ice cream

La Mignardise ~小菓子~

~ミニヤルディーズ~

Small Pastry

Menu Dégustation

ムニユ デギュスタシオン

¥19,500

Le Caviar ~キャヴィア~

Amuse bouche

至福の始まりを贅沢に

La Terrine ~カラフル・アート・テリーヌ~

à la marbré de produits de la saison. selon mon inspiration

旬の恵みを閉じ込めたマーブル模様のテリーヌ

Seasonal Vegetables Terrine, Seasonal sorbet

L'Ormeau~活鮑~

cuit à la minute à la saveur de la saison

活アワビの瞬間ロースト 季節のインスピレーション

Lightly roast abalone

Le Foie gras~鴨フォワグラ~

en poêlée. consommé aux truffes.

鴨フォワグラとトリュフの香るコンソメ

Sautéed duck foie gras with consommé soup, Truffle flavor

Le Homard ~オマール海老~

du jour de saison . mon inspiration

活オマール海老 季節のアレンジ

Lightly sautéed lobster

Le Bœuf ~牛ロース~

en mûrissage. saveur de saison,

氷温熟成牛ロースのグリエ

Grilled aged US beef loin

..... 追加料金にてシェフお薦めのメインディッシュに変更を承ります.....

Pré Dessert ~小さなデザート~

petit dessert du jour.

季節のプティ・デザート

Grand Dessert ~グラン・デザート~

Dessert du jour

清見オレンジとエスプレッソのガトー仕立て

Seasonal dessert & ice cream

La Mignardise ~小菓子~

~ミニヤルディーズ~

Small Pastry

Menu Parfum

ムニユ パルファン

¥17,000

Le Caviar ~キャヴィア~

Amuse bouche

至福の始まりを贅沢に

La Terrine ~カラフル・アート・テリーヌ~

à la marbré de produits de la saison. selon mon inspiration

旬の恵みを閉じ込めたマーブル模様のテリーヌ

Seasonal Vegetables Terrine, Seasonal sorbet

La Saison ~季節の香り~

un plat de saison selon mon inspiration

季節の一皿 市場での出会い

Seasonal delicacy,

Le Foie gras~鴨フォワグラ~

en poêlée. consommé aux truffes.

鴨フォワグラとトリュフの香るコンソメ

Sautéed duck foie gras with consommé soup, Truffle flavor

Le Homard ~オマール海老~

du jour de saison . mon inspiration

活オマール海老 季節のアレンジ

Lightly sautéed lobster

Le Bœuf ~牛ロース~

en mûrissage. saveur de saison,

氷温熟成牛ロースのグリエ

Grilled aged US beef loin

.....追加料金にてシェフお薦めのメインディッシュに変更を承ります.....

Pré Dessert ~小さなデザート~

petit dessert du jour.

季節のプティ・デザート

Grand Dessert ~グラン・デザート~

Dessert du jour

清見オレンジとエスプレッソのガトー仕立て

Seasonal dessert & ice cream

La Mignardise ~小菓子~

~ミニヤルディーズ~

Small Pastry

Menu Spontané

ムニユ スポンタネ

¥17,000

La Bienvenue ~おもてなし~

Amuse bouche

“ O・MO・TE・NA・SHI “

La Terrine ~カラフル・アート・テリーヌ~

à la marbré de produits de la saison. selon mon inspiration

旬の恵みを閉じ込めたマーブル模様のテリーヌ

Seasonal Vegetables Terrine, Seasonal sorbet

L'Ormeau ~活鮑~

cuit à la minute à la saveur de la saison.

活アワビの瞬間ロースト 季節のインスピレーション

Lightly roast abalone

Le Foie gras ~鴨フォワグラ~

en poêlée. consommé aux truffes.

鴨フォワグラとトリュフの香るコンソメ

Sautéed duck foie gras with consommé soup, Truffle flavor

Le Homard ~オマール海老~

du jour de saison . mon inspiration

活オマール海老 季節のアレンジ

Lightly sautéed lobster

Le Bœuf ~牛ロース~

en mûrissage. saveur de saison,

氷温熟成牛ロースのグリエ

Grilled aged US beef loin

..... 追加料金にてシェフお薦めのメインディッシュに変更を承ります.....

Pré Dessert ~小さなデザート~

petit dessert du jour.

季節のプティ・デザート

Grand Dessert ~グラン・デザート~

Dessert du jour

清見オレンジとエスプレッソのガトー仕立て

Seasonal dessert & ice cream

La Mignardise ~小菓子~

~ミニヤルディース~

Small Pastry

Menu Caviar

ムニユ キャヴィア

¥15,000

Le Caviar ~キャヴィア~

Amuse bouche

至福の始まりを贅沢に

La Terrine ~カラフル・アート・テリーヌ~

à la marbré de produits de la saison. selon mon inspiration

旬の恵みを閉じ込めたマーブル模様のテリーヌ

Seasonal Vegetables Terrine, Seasonal sorbet

La Truffe ~トリュフ~

un plat de la saison selon. mon inspiration

ホワイトアスパラガスとサーモン トリュフの香り

Seasonal delicacy, truffle flavor

Le Homard ~オマール海老~

du jour de saison . mon inspiration

活オマール海老 季節のアレンジ

Lightly sautéed lobster

Le Bœuf ~牛ロース~

en mûrissage. saveur de saison,

氷温熟成牛ロースのグリエ

Grilled aged US beef loin

..... 追加料金にてシェフお薦めのメインディッシュに変更を承ります.....

Pré Dessert ~小さなデザート~

petit dessert du jour.

季節のプティ・デザート

Grand Dessert ~グラン・デザート~

Dessert du jour

清見オレンジとエスプレッソのガトー仕立て

Seasonal dessert & ice cream

La Mignardise ~小菓子~

~ミニヤルディース~

Small Pastry

Menu Saison

ムニユ セゾン

¥15,000

La Bienvenue ~おもてなし~

Amuse bouche

“O·MO·TE·NA·SHI”

La Terrine ~カラフル・アート・テリーヌ~

à la marbré de produits de la saison. selon mon inspiration

旬の恵みを閉じ込めたマーブル模様のテリーヌ

Seasonal Vegetables Terrine, Seasonal sorbet

L'Ormeau ~活鮑~

cuit à la minute à la saveur de la saison

活アワビの瞬間ロースト 季節のインスピレーション

Lightly roast abalone

Le Homard ~オマール海老~

du jour de saison . mon inspiration

活オマール海老 季節のアレンジ

Lightly sautéed lobster

Le Bœuf ~牛ロース~

en mûrissage. saveur de saison,

氷温熟成牛ロースのグリエ

Grilled aged US beef loin

.....追加料金にてシェフお薦めのメインディッシュに変更を承ります.....

Pré Dessert ~小さなデザート~

petit dessert du jour.

季節のプティ・デザート

Grand Dessert ~グラン・デザート~

Dessert du jour

清見オレンジとエスプレッソのガトー仕立て

Seasonal dessert & ice cream

La Mignardise ~小菓子~

~ミニヤルディース~

Small Pastry

Spécial Manhattan

スペシャル マナタン

¥12,000

La Bienvenue ~おもてなし~

Amuse bouche

“ O・MO・TE・NA・SHI “

La Terrine ~カラフル・アート・テリーヌ~

à la marbré de produits de la saison. selon mon inspiration

旬の恵みを閉じ込めたマーブル模様のテリーヌ

Seasonal Vegetables Terrine, Seasonal sorbet

La Truffe ~トリュフ~

un plat de la saison selon. mon inspiration

ホワイトアスパラガスとサーモン トリュフの香り

Seasonal delicacy, truffle flavor

Le Homard ~オマール海老~

du jour de saison . mon inspiration

活オマール海老 季節のアレンジ

Lightly sautéed lobster

Le Bœuf ~牛ロース~

en mûrissage. saveur de saison,

氷温熟成牛ロースのグリエ

Grilled aged US beef loin

.....追加料金にてシェフお薦めのメインディッシュに変更を承ります.....

Pré Dessert ~小さなデザート~

petit dessert du jour.

季節のプティ・デザート

Grand Dessert ~グラン・デザート~

Dessert du jour

清見オレンジとエスプレッソのガトー仕立て

Seasonal dessert & ice cream

La Mignardise ~小菓子~

~ミニヤルディーズ~

Small Pastry

Manhattan

マナタン

¥10,000

La Bienvenue ~おもてなし~

Amuse bouche

“O·MO·TE·NA·SHI”

La Terrine ~カラフル・アート・テリーヌ~

à la marbré de produits de la saison. selon mon inspiration

旬の恵みを閉じ込めたマーブル模様のテリーヌ

Seasonal Vegetables Terrine, Seasonal sorbet

La Truffe ~トリュフ~

un plat de la saison selon. mon inspiration

ホワイトアスパラガスとサーモン トリュフの香り

Seasonal delicacy, truffle flavor

Le Poisson ~鮮魚~

du jour à marché. mon inspiration

市場での " 出会い "

その時のインスピレーション

Fish of the day from market

Le Homard ~オマール海老~

du jour de saison . mon inspiration

活オマール海老 季節のアレンジ

Lightly sautéed lobster

¥2,000++

Le Bœuf ~牛ロース~

en mûrissage. saveur de saison,

氷温熟成牛ロースのグリエ

Grilled aged US beef loin

.....追加料金にてシェフお薦めのメインディッシュに変更を承ります.....

Pré Dessert ~小さなデザート~

季節のプティ・デザート

Petit Dessert

Grand Dessert ~グラン・デザート~

Dessert du jour

清見オレンジとエスプレッソのガトー仕立て

Seasonal dessert & ice cream

La Mignardise ~小菓子~

~ミニヤルディーズ~

Small Pastry

Liberté

リベルテ

¥8,500

La Bienvenue ~おもてなし~

Amuse bouche

“O·MO·TE·NA·SHI”

La Terrine ~カラフル・アート・テリーヌ~

à la marbré de produits de la saison. selon mon inspiration

旬の恵みを閉じ込めたマーブル模様のテリーヌ

Seasonal Vegetables Terrine, Seasonal sorbet

Le Début du Printemps ~季節の香り~

un plat de la saison selon. mon inspiration

季節の一皿 市場での出会い

Seasonal delicacy

Le Poisson ~鮮魚~

du jour à marché. mon inspiration

市場での " 出会い " その時のインスピレーション

Fish of the day from market

Le Homard ~オマール海老~

du jour de saison . mon inspiration

活オマール海老 季節のアレンジ

Lightly sautéed lobster

¥2,000++

Le Bœuf ~牛ロース~

en mûrissage. saveur de saison,

氷温熟成牛ロースのグリエ

Grilled aged US beef loin

.....追加料金にてシェフお薦めのメインディッシュに変更を承ります.....

Grand Dessert ~グラン・デザート~

Dessert du jour

焦がしファールトン 桜の香り

Seasonal dessert & ice cream

La Mignardise ~小菓子~

~ミニヤルディース~

Small Pastry

Hudson

ウッドソン

¥6,500

La Bienvenue ~おもてなし~

Amuse bouche

“ O・M・O・T・E・N・A・S・H・I “

La Terrine ~カラフル・アート・テリーヌ~

à la marbré de produits de la saison. selon mon inspiration

旬の恵みを閉じ込めたマーブル模様のテリーヌ

Seasonal Vegetables Terrine, Seasonal sorbet

Le Poisson ~鮮魚~

du jour à marché. mon inspiration

市場での " 出会い " その時のインスピレーション

Fish of the day from market

Le Homard ~オマール海老~

du jour de saison . mon inspiration

活オマール海老 季節のアレンジ

Lightly sautéed lobster

¥2,000++

Le Bœuf ~牛ロース~

en mûrissage. saveur de saison,

氷温熟成牛ロースのグリエ

Grilled aged US beef loin

.....追加料金にてシェフお薦めのメインディッシュに変更を承ります.....

Grand Dessert ~グラン・デザート~

Dessert du jour

焦がしファールトン 桜の香り

Seasonal dessert & ice cream

La Mignardise ~小菓子~

~ミニヤルディース~

Small Pastry

Le Plat Principal ~メインディッシュ~

Le Bœuf ~牛ロース~

en mûrissage. saveur de saison,
氷温熟成牛ロースのグリエ
Grilled aged US beef

Le Canard ~鴨~

du jour de saison . mon inspiration + ¥ 1,000
鴨胸肉のロティ 季節のアレンジ
Rosted Duck breast

L'Agneau ~仔羊~

en grillé.jus d'agneau selon mon inspiration + ¥ 1,500
ニュージーランド産仔羊のグリエ
Grilled Lamb, from New Zealand

Le WAGYU ~和牛ロース~

coté de bœuf en mûrissage., saveur de saison, + ¥ 2,500
阿蘇のあか牛 熟成牛ロースのグリエ
Grilled aged Japanese beef loin

Le WAGYU ~和牛フィレ~

filet de bœuf en mûrissage. saveur de saison, + ¥ 3,500
氷温熟成黒毛和牛フィレ肉のポワレ
Grilled aged Japanese beef tenderloin

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

en poêlé à la Rossini + ¥ 2,000
フォワグラとトリュフのロッシーニスタイル
Pan fried foie gras, Truffle sauce

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

All menu prices are subject to consumption tax and 13% service charge. 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。

À la carte

LES ENTRÉES <前菜>

La laitue en salade "Anchoiyade" みずみずしいレタスのサラダ " アンショワヤード " Fresh Lettuce salad, Anchovies sauce		¥1,500
Le poisson du jour en carpaccio 市場より鮮魚のカルパッチョ Today's carpaccio		¥2,000
La terrine à la marbré de produits de la saison. selon mon inspiration カラフル・アート・テリーヌ~旬の恵みを閉じ込めたマーブル模様のテリーヌ~ Seasonal vegetables Terrine	(1 or 2 plate) (Half: 1 plate)	¥4,000 ¥2,000
Plateau de caviar et pêche melba 至福のキャビアとメルバトースト Caviar platter	(18 g)	¥8,000
Le Début du Printemps un plat de saison. selon mon inspiration 季節の一皿 市場での出会い Seasonal delicacy	(1 or 2 plate) (Half : 1 plate)	¥3,000 ¥1,500
La truffe un plat de la saison selon. mon inspiration 季節の一皿 トリュフの香りと共に Seasonal delicacy, truffle flavor	(1 or 2 plate) (Half : 1 plate)	¥4,000 ¥2,000
Le foie gras en poêlé 本日の鴨フォワグラのポワレ Pan fried french duck foie gras	(1 or 2 plate) (Half : 1 plate)	¥5,000 ¥2,500

LES POISSONS <魚料理>

Le Poisson du jour à marché . mon inspiration 市場での " 出会い " その時のインスピレーション Fish of the Day from market	(1 or 2 plate) (Half : 1 plate)	¥4,000~ ¥2,000~
Le homard du jour à marché. mon inspitation 活オマール海老 季節のアレンジ Lobster of the Day	(1 or 2 plate) (Half : 1 plate)	¥5,500 ¥3,000
L'Ormeau cuit à la minute à la saveur de la saison 活アワビの瞬間ロースト 季節のインスピレーション Lightly roasted abalone		¥10,000

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

All menu prices are subject to consumption tax and 13% service charge. 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。

LES VIANDES <牛肉料理>

Le WAGYU en mûrissage, saveur de saison

氷温熟成 和牛のフィレ	季節のアレンジで	(90 g)	¥10,000
Grilled aged WAGYU tenderloin		(180 g)	¥19,000
	フォワグラ添え	(90 g)	¥12,000
	Sautéed Foie gras	(180 g)	¥23,000

Le WAGYU en mûrissage, saveur de saison

ダブル熟成 阿蘇のあか牛のロース	季節のアレンジで	(90 g)	¥7,000
Grilled aged WAGYU loin		(180 g)	¥13,000
	フォワグラ添え	(90 g)	¥9,000
	Sautéed Foie gras	(180 g)	¥17,000

Le bœuf en mûrissage, saveur de saison

氷温熟成 米国産牛ロース	季節のアレンジで	(90 g)	¥3,500
Grilled aged US Beef,		(180 g)	¥6,800
	フォワグラ添え	(90 g)	¥5,500
	Sautéed foie gras	(180 g)	¥10,800

LES DESSERT ET LES FROMAGES

<デザート・チーズ>

Tarte à l'orange. glace lisse

季節のグランデセール	¥2,000
Seasonal dessert & ice cream	

Petit dessert

本日のプティ デザート	¥1,000
Chef's Selection Dessert	

Plateau de fromage

チーズのセレクション	¥2,600
Assorted Cheese Platter	

Geridon de dessert

デザートワゴン	¥2,500
Assorted Desserts from Wagon	

(コースのデザートからの変更の場合は、お1人様¥1,500となります)

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

All menu prices are subject to consumption tax and 13% service charge. 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。