

MANHATTAN

RAINBOW BRIDGE VIEW DINING
& CHAMPAGNE BAR

Terrace

TEA TIME

FOOD

14:30 –

À LA CARTE

Petits apéritif

Mélanger de noix ミックスナッツ Mixed nuts	¥500
Pommes frits フレンチフライ French fries	¥700
Assiette de soucisses ハーブ フランク (2 本) Herb frank 2peace	¥800

LES ENTRÉES <前菜>

オードブル “ジュエリー プレート 8種のオードブル (2名分) [限定 10 個]	¥4,000
Assorted Appetizer “Jewelry Plates” Tea Stand Style (Limited quantity)	
Plateau de fromage チーズのセレクション	¥2,600
Assorted cheese Platter	(Half) ¥1,500
Plateau de jambon cru et de salami パルマ産生ハムとイベリコ豚のサラミ	(Half) ¥1,500
Iberico pork salami and Prosciutto	¥2,600
La laitue en salade “Anchoïyade みずみずしいレタスのサラダ “アンショワヤード”	¥1,500
Fresh lettuce salad, Anchovies sauce	
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~	(1 or 2 plate) ¥4,000
Seasonal vegetables terrine	(Half : 1 plate) ¥2,000

LES VIANDES <肉料理>

Le WAGYU en mûrissage, saveur de saison

ダブル熟成 阿蘇のあかの牛ロース 季節のアレンジで	(90 g)	¥7,000
Grilled aged WAGYU,	(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

氷温熟成牛ロースのグリル 季節のアレンジで	(90 g)	¥3,500
Grilled aged Beef,	(180 g)	¥6,800
フォワグラ添え	(90 g)	¥5,500
Sautéed Foie gras	(180 g)	¥10,800

マンハッタン スモークバーガー ¥2,500
Manhattan Smoke Burger

LES DESSERT <デザート>

季節のパフェ『メロン』 ¥2,500
Seasonal parfait "MELON"

抹茶のチーズケーキ ミルクソルベ添え ¥2,000
Matcha Cheese Cake, Milk sorbet

クリーム ブリュレ ¥1,500
Crème brûlée

ミニフルーツ盛り合わせ ¥1,200
Assorted Fruits Plate

マンハッタン 特製 カヌレ ¥600
Original Canelé