

MANHATTAN
RAINBOW BRIDGE VIEW DINING
& CHAMPAGNE BAR

Champagne Bar
A la carte Menu

2020 JAN

À LA CARTE

Petits apéritif

Mélanger de noix ミックスナッツ Mixed nuts	¥500
Soufflé de maïs (truffes ou poitargue) ポップコーン (トリュフ or カラスミ) Popcorn (truffle or karasumi)	¥650
Pommes frits フレンチフライ French fries	¥700
Pain Grillé à l'ail ガーリックトースト Garlic toast	¥700
Assiette de saucisses ハーブ フランク (2 本) Herb frank 2peace	¥800

LES ENTRÉES <前菜>

Assorted Appetizer “Jewelry Plates” Tea Stand Style (Limited quantity) 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
Le Poisson du jour en carppaccio 市場より鮮魚のカルパッチョ Today's carpaccio	¥2,000
Plateau de fromage チーズのセレクション Assorted cheese Platter	¥2,600 (Half) ¥1,500
Plateau de jambon cru et de salami Iberico pork salami and Prosciutto パルマ産生ハムとイベリコ豚のサラミ	(Half) ¥1,500 ¥2,600

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
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
La saison un plat de la saison selon. mon inspiration 冬の一皿 市場での出会い Winter 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
Plateau de caviar et pêche melba 至福のキャビア Caviar platter	(18 g)	¥8,000
Le foie gras canard poêlée à ma façon 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
Cuisse de canard en confit aux moutarde 鴨モモ肉のコンフィー マスタード風味 Grilled duck leg, Musterd flower		¥ 2,800
Tripe à la Niçoise au pistou ニース風 トリップのトマト風味 バジルの香り Stewed reticulum with Tomato, Basil Accent		¥ 3,000
Ragoût de joue de bœuf au vin rouge 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み パセリバターの香り Stewed beef cheek, Red wine sauce, Flavored with parsley butter		¥ 4,000

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	(1 or 2 plate)	¥4,000
Fish of the Day from Market	(Half : 1 plate)	¥2,000
Le homard du jour à marché. mon inspiration 活オマール海老 季節のアレンジ	(1 or 2 plate)	¥5,500
Lobster of the day	(Half : 1 plate)	¥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		¥10,000
Lightly roasted abalone		

LES VIANDES <肉料理>

Le WAGYU en mûrissage, saveur de saison 氷温熟成 和牛フィレ 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

LES DESSERT <デザート>

Le biscuit coulant, chantilly à la vanille. glace de saison 季節のグランデセール		¥2,000
Seasonal dessert & ice cream		