



Rouge Luxe

鰯（かわはぎ）のエマンセ キャヴィア・オシエトラ添え
オーガニックオリーブオイルとライムの香り
*Sliced thread-sail filefish with French caviar oscietra,
organic olive oil and lime flavor*

オマールブルトンのヴァプール きのことシュー・フルールのマリネ
無農薬野菜のサラダ添え
Steamed Bretagne homard-lobster, with marinated mushrooms and cauliflowers

岩手県おもと浜産へら蟹のビスク カプチーノ仕立て ずわい蟹のフリット添え
Bisque soup of blue crab <Cappuccino> style with deep-fried snow crab

甘鯛のボワレとコキヤージュのナージュ風
Pan-fried tilefish in shellfish soup

フランス産仔牛フィレ肉のパイ包み焼 国産松茸入りソース
Baked French veal-fillet in the pie, with Matsutake mushroom sauce

*または“選べるメインディッシュ”からお選びいただけます

国産松茸と和牛時雨煮入り 土鍋炊きピラフ
Steamed rice with Matsutake mushroom and gingered Wagyu

秋のスペシャルデザート または フロマージュ
Autumn special dessert or Assorted cheese

コーヒーと小菓子
Coffee and petit four

¥14,000

Rouge

国産松茸とずわい蟹のキッシュ 百一珍豆腐添え
*Quiche of Matsutake mushroom and snow crab,
with flavored tofu*

本鮪の炙り スモークオイル風味 有機豆腐と本わさびのクーリ
無農薬野菜のサラダ添え
Seared tuna, smoked oil flavor, with organic tofu and Wasabi coulis

岩手県おもと浜産へら蟹のビスク カプチーノ仕立て
Bisque soup of blue crab <Cappuccino> style

甘鯛のボワレ 国産松茸ときのこ入りソース
Pan-fried tilefish with Matsutake mushroom sauce

フランス ロゼール産仔羊肉 二種の味わい
〈背肉のロティ / 鞍下肉のグリエ〉
French Lozère baby lamb <roasted rack / grilled saddle>

*または“選べるメインディッシュ”からお選びいただけます

秋のスペシャルデザート
Autumn special dessert

コーヒーと小菓子
Coffee and petit four

¥10,000

Menu d'Automne

鰯（かわはぎ）のエマンセ キャヴィア・オシエトラ添え
オーガニックオリーブオイルとライムの香り
*Sliced thread-sail filefish with French caviar oscietra,
organic olive oil and lime flavor*

オマールブルトンのヴァブール きのことシュー・フルールのマリネ
無農薬野菜のサラダ添え
*Steamed Bretagne homard-lobster,
with marinated mushrooms and cauliflowers*

岩手県おもと浜産へら蟹のビスク カプチーノ仕立て ずわい蟹のフリット添え
*Bisque soup of blue crab <Cappuccino> style
with deep-fried snow crab*

丹波産仔猪ロース肉のグリエ あけがらしと京白味噌のコンディメント
甘長とうがらし添え
*Grilled Japanese wild boar-loin,
with Japanese mustard and white miso condiments,
with sweet red pepper*

国産松茸 虎魚（おこぜ）平貝のソテ 秋野菜のラゲースソース
Sautéed Matsutake mushroom, stonefish and razor clam, with meat sauce

いわて牛ロース肉の富士山溶岩焼ステーキ 国産松茸入りソース〈シェフスタイル〉
Steak of Wagyu <Iwate-beef> loin with Matsutake mushroom sauce
または“選べるメインディッシュ”からお選びいただけます

国産松茸と和牛時雨煮入り 土鍋炊きピラフ
Steamed rice with Matsutake mushroom and gingered Wagyu

秋のスペシャルデザート または フロマージュ
Autumn special dessert or Assorted cheese

コーヒー または 北限の村上茶 または オリジナルフレーバーティーと小菓子
Coffee or green tea or hotel original flavored tea, and petit four

¥18,000

メインディッシュはプラス料金で以下のメニューからもお選びいただけます

神戸ビーフロース肉の富士山溶岩焼ステーキ 三種のコンディメント添え（＋¥8,500）
Steak of Wagyu <Kobe-beef> loin, with three kinds of condiment

仙台牛（A5）フィレ肉とフォワグラのソテ 黒トリュフソース（＋¥5,500）
Sautéed Wagyu <Sendai-beef> fillet and foie gras, with truffle sauce

仙台牛（A5）フィレ肉の富士山溶岩焼ステーキ 三種のコンディメント添え（＋¥4,500）
Steak of Wagyu <Sendai-beef> fillet, with three kinds of condiment

黒毛和牛フィレ肉の富士山溶岩焼ステーキ 三種のコンディメント添え（＋¥2,500）
Steak of Wagyu fillet, with three kinds of condiment

〈シェフのスペシャリテ〉ブレス産若鳩の黒トリュフ詰めパイ包み焼 黒トリュフソース（＋¥4,500）
<Chef's speciality> Baked French Bresse pigeon with truffle in the pie, with truffle sauce

本日のジビエ料理（入荷次第）（＋¥1,500～）
Today's wild game meat dish

三崎より直送 本日の鮮魚料理（＋¥1,000～）
Today's fish

選べるメインディッシュ

表示価格は税込です。別途サービス料 13% を頂戴いたします。食材の入荷状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。

Prices are subject to 13% service charge. Consumption tax included in prices.

Due to the nature of seasonal produce, menus are subject to change without prior notice.



Facile

シェフからのはじまりの一品

Amuse-bouche

海の幸のデリスオードヴル

Special seafood appetizer

メインディッシュをいずれか 1 品お選びください

甘鯛のポワレ 国産松茸ときのこ入りソース

黒毛和牛の炙り焼 本わさび添え

または“選べるメインディッシュ”からお選びいただけます

choice of main dish

Pan-fried tilefish with Matsutake mushroom sauce

Seared Wagyu, with Wasabi

スペシャルデザート

Special dessert

コーヒーと小菓子

Coffee and petit four

¥10,000

選べるメインディッシュ

メインディッシュはプラス料金で以下のメニューからもお選びいただけます

神戸ビーフロース肉の富士山溶岩焼ステーキ 三種のコンディメント添え (¥8,500)

Steak of Wagyu <Kobe-beef> loin, with three kinds of condiment

仙台牛 (A5) フィレ肉とフォワグラのソテ 黒トリュフソース (¥5,500)

Sautéed Wagyu <Sendai-beef> fillet and foie gras, with truffle sauce

仙台牛 (A5) フィレ肉の富士山溶岩焼ステーキ 三種のコンディメント添え (¥4,500)

Steak of Wagyu <Sendai-beef> fillet, with three kinds of condiment

黒毛和牛フィレ肉の富士山溶岩焼ステーキ 三種のコンディメント添え (¥2,500)

Steak of Wagyu fillet, with three kinds of condiment

〈シェフのスペシャリテ〉プレス産若鳩の黒トリュフ詰めパイ包み焼 黒トリュフソース (¥4,500)

<Chef's speciality> Baked French Bresse pigeon with truffle in the pie, with truffle sauce

本日のジビエ料理 (入荷次第) (¥1,500 ~)

Today's wild game meat dish

三崎より直送 本日の鮮魚料理 (¥1,000 ~)

Today's fish

表示価格は税込です。別途サービス料 13% を頂戴いたします。食材の入荷状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。

Prices are subject to 13% service charge. Consumption tax included in prices.

Due to the nature of seasonal produce, menus are subject to change without prior notice.