



## Blanc

フレンチ松花堂

天然海老とブロッコリーのソテ

三崎より直送 鮮魚のマリネ／鱈のブランド オープン焼 クルトン添え

スモークチキンと蕪のサラダ ハニーマスタード添え

帆立貝のベーコン巻きフリット 〈ちいたけ〉添え

*Seasonal appetizer <Japanese Bento style>*

*Sautéed shrimps and broccoli / Marinated today's fish*

*Seared brandade with crouton / Salad of smoked chicken and turnip with honey mustard*

*Deep-fried scallop wrapped in bacon with mushroom*

和牛とビーツのスープ

*Soup of Wagyu and beets*

メインディッシュをいずれか 1 品お選びください

高知県宿毛(すくも)より直送 鮮魚のポワレ 春菊とオーガニック雑穀のリゾット添え

エゴマ豚 二種の味わい 〈セップ茸クリーム添え／柚子味噌マスタード香味〉

国産牛ロース肉のステーキ 本わさび添え ソースジャポネーズ (+¥1,000)

*choice of main dish*

*Pan-fried today's fish, with crown daisy and organic millet risotto*

*Assorted pork <two kinds of taste> - cep-mushroom cream / yuzu-miso mustard flavor -*

*Japanese Beef loin steak, with Wasabi and Japanese sauce (+¥1,000)*

早春のスペシャルデザート *Special dessert <Spring>*

コーヒーと小菓子 *Coffee and petit four*

¥5,300

## Petit Menu "Printanière"

三崎より直送 鮮魚のマリネ 蕪のラヴィオリ仕立て

*Marinated today's fish with turnip*

オニオングラチネスープ

*Onion gratin soup*

尾長鯛のグリエ 春菊とオーガニック雑穀のリゾット添え

*Grilled sea bream, with crown daisy and organic millet risotto*

メインディッシュをいずれか 1 品お選びください

黒むつのポワレ 早春野菜のエチュヴェ添え

黒毛和牛の赤ワイン煮込み 〈ブランルージュ風〉

国産牛ロース肉のステーキ 本わさび添え ソースジャポネーズ (+¥800)

\*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 Japanese bluefish with blaised seasonal vegetables*

*Stewed Wagyu in red wine <Blanc Rouge style>*

*Japanese Beef-loin steak, with Wasabi and Japanese sauce (+¥800)*

早春のスペシャルデザート *Special dessert <Spring>*

コーヒーと小菓子 *Coffee and petit four*

¥7,800



## Rouge

白魚のアンショワードと早春野菜のエチュヴェ  
*Whitebait with anchovy sauce  
and braised seasonal vegetables*

地蛤のブイヨン あおさ海苔香味  
*Bouillon soup of clam with sea lettuce*

平目のファルシ サフラン風味のエミュルジョン  
*Stuffed flatfish with saffron emulsion*

フランス シャラン産鴨肉のロティ ソースグランヴヌール  
\*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  
*Roasted French Challans duck with grand venour sauce*

早春のスペシャルデザート  
*Special dessert <Spring>*

コーヒーと小菓子  
*Coffee and petit four*

¥9,800

## Rouge Luxe

キャヴィア・オシエトラ  
スモークソイクリームと白魚のガレット  
*French caviar oscietra  
with smoked soy cream and whitebait galette*

地蛤のブルギニヨンとブイヨン あおさ海苔香味  
*Grilled clams with herb butter  
and clam bouillon soup with sea lettuce*

小燕のコンポート たらば蟹詰め 気仙沼産フカヒレ入りソース  
または  
のどくろのポワレ 名残柚子とひじきのクーリ  
*Compote of turnip stuffed with crab, shark fin sauce  
or  
Pan-fried rosy seabass with Yuzu and Hijiki seaweed coulis*

信州牛のローストビーフ 本わさび添え ソースジャポネーズ  
*Roast beef of Wagyu <Shinshu-beef>, with Wasabi and Japanese 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

フロマージュ または 早春のスペシャルデザート  
*Assorted cheese or special dessert <Spring>*

コーヒーと小菓子  
*Coffee and petit four*

¥13,800

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  
平目のファルシ サフラン風味のエミュルジョン  
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*  
*Stuffed flatfish with saffron emulsion*  
*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*

¥9,800

\* 表記がある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  
本わさび添え ソースジャポネーズ または ソースポワヴラード (+¥8,500)  
*Wagyu <Kobe-beef> loin steak, with Wasabi and Japanese sauce or pepper Sauce*

選べるメインディッシュ 仙台牛 (A5) ファイル肉のステーキ フォワグラ添え 黒トリュフソース (+¥4,500)  
*Wagyu <Sendai-beef> Fillet steak with foie gras, truffle sauce*

フランス ロゼール産仔羊背肉のロティ プロヴァンス風 (+¥1,500)  
*Roasted French Lozère baby lamb <Provence style>*

フランス プレス産若鳩のフォワグラと黒トリュフ詰めパイ包み焼 <シェフのスペシャリテ> (+¥3,000)  
*<Chef's speciality> Baked French Bresse pigeon, foie gras and truffle in the pie*

国産伊勢海老のソテ ソースアメリケーヌ (+¥3,000)  
*Sautéed Ise-lobster with Américaine sauce*

蒸し鮑のまるごとソテ 黒トリュフ風味 (+¥3,000)  
*Steamed and sautéed abalone with truffle*

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.