



## Blanc

フレンチ松花堂

国産松茸とずわい蟹のキッシュ／フランス産シャテーニュのムース  
いちじくと帆立貝のスマーク／鯛の炙り 柚子塩風味 茗荷と胡瓜のピクルス添え  
薄切り冷製和牛 きのこと豆腐 あげがらしのソース

Seasonal appetizer <Japanese Bento style>

Quiche of Matsutake mushroom and snow crab / Mousse of French chestnut  
Smoked scallop and steamed fig, with white sesame seeds sauce / Seared yellowtail, Yuzu-salt flavor and vegetable pickles  
Sliced Wagyu, mushrooms, and tofu, with Japanese mustard sauce

ごぼうとマッシュルームのスープ カプチーノ仕立て  
Cream soup of burdock and mushroom <Cappuccino> style

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 雲丹風味焼 蕪 三つ葉 柚子香味ソース

フランス産鶉肉(うずら)のグリエ 秋野菜のプレゼ添え

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 (+¥1,500)

黒毛和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 (+¥2,800)

choice of main dish

Pan-fried today's fish with sea urchin flavored, turnip, and Japanese parsley, with yuzu flavored sauce

Grilled French quail, with stewed seasonal vegetables

Steak of Japanese Beef-loin, with Wasabi and Japanese sauce (+¥1,500)

Steak of Wagyu-loin, with Wasabi and Japanese sauce (+¥2,800)

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

¥5,500

## Petit Menu d'Automne

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

ごぼうとマッシュルームのスープ カプチーノ仕立て  
Cream soup of burdock and mushroom <Cappuccino> style

高知県宿毛(すくも)より直送 鮮魚のポワレ 長野県産ていざ茄子のマリネ添え

Pan-fried today's fish, with marinated eggplant

メインディッシュをいずれか1品お選びください

笠子と帆立貝のソテ 国産松茸ときのこのソース

土佐あかうしの赤ワイン煮込みとパートブリック包み焼 国産松茸入りヌイユ添え

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 (+¥1,200)

黒毛和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 (+¥2,500)

choice of main dish

Sautéed marbled rockfish and scallop, with Matsutake mushroom sauce

Stewed Wagyu <Tosa-Aka-Ushi> in pate-brick, with Matsutake mushroom pasta

Steak of Japanese Beef-loin, with Wasabi and Japanese sauce (+¥1,200)

Steak of Wagyu-loin, with Wasabi and Japanese sauce (+¥2,500)

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

¥8,000



## 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*

甘鯛のポワレ 国産松茸ときのご入りソース  
*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

## 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*

甘鯛のポ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

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 国産松茸ときのご入りソース  
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

\* 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 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) ファイル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) ファイル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*

黒毛和牛ファイル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*

<シェフのスペシャルティ> 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*

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.