



## Blanc

フレンチ松花堂

ムール貝のマリエール／特別栽培の玉葱のフラン ずわい蟹添え  
本鮪の炙り 時雨大根コンディメント添え 柚子風味  
各種シャルキュトリのトマトチーズグラチネ／ローストポークとキャロットラペのマリネ  
*Seasonal appetizer <Japanese Bento style>*  
*Marinated mussels / Onion flan, with snow crab*  
*Seared tuna, with yuzu flavor, with Japanese white radish condiment*  
*Charcuterie and tomato cheese gratin / Roasted pork and marinated shredded carrots*

本日のスープ  
*Today's soup*

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 鮮魚のソテ サフラン風味のソース  
仔鴨胸肉のポワレ オーガニックメープルシロップとバルサミコのキャラメリゼ  
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*

*Sautéed today's fish, with saffron flavored sauce*  
*Pan-fried duckling-breast, with organic maple syrup and balsamico caramelized sauce*  
*Steak of Japanese Beef-loin, with Wasabi and Japanese sauce (+¥1,500)*  
*Steak of Wagyu-loin, with Wasabi and Japanese sauce (+¥2,800)*

冬のスペシャルデザート *Winter special dessert*

コーヒーと小菓子 *Coffee and petit four*

¥5,500

## Petit Menu d'Hiver

高知県宿毛（すくも）より直送 鮮魚のマリネ  
ライムとフヌイユ風味 無農薬野菜のサラダ添え  
*Marinated today's fish, lime and fennel flavor, with organic vegetables*

無農薬ほうれん草 玉葱 ポテトのスープ 無塩せきベーコン風味  
*Bacon soup with spinach, onion and potato*

平目のソテ ムール貝入りサフラン風味のソース  
*Sautéed flatfish, with mussels saffron flavored sauce*

メインディッシュをいずれか 1 品お選びください

三崎より直送 鰯のポワレ 本唐墨風味 ひじきとあおさ海苔のクーリ  
黒毛和牛の赤ワイン煮込みと牛タンの網焼  
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*

*Pan-fried Spanish mackerel, with botargo, Hijiki seaweed and sea lettuce coulis*  
*Stewed Wagyu in red wine and grilled beef-tongue*  
*Steak of Japanese Beef-loin, with Wasabi and Japanese sauce (+¥1,200)*  
*Steak of Wagyu-loin, with Wasabi and Japanese sauce (+¥2,500)*

冬のスペシャルデザート *Winter special dessert*

コーヒーと小菓子 *Coffee and petit four*

¥8,000



## Rouge

高知県宿毛(すくも)より直送 鮮魚のマリネ  
ライムとフヌイユ風味 無農薬野菜のサラダ添え  
*Marinated today's fish, lime and fennel flavor, with organic vegetables*

ずわい蟹 帆立貝 冬野菜のフリカッセ エストラゴンの香り  
*Fricasséed snow crab, scallop and seasonal vegetables, with tarragon flavor*

三崎より直送 金目鯛のボワレ ひじきとあおさ海苔のクーリ  
*Pan-fried red bream with Hijiki seaweed and sea lettuce coulis*

フランス産ほろほろ鳥の低温調理とフォワグラのソテ  
ソースディジョネーズ  
*Vacuum-cooking french guinea fowl and sautéed foie gras,  
with mustard 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

冬のスペシャルデザート  
*Winter special dessert*

コーヒーと小菓子  
*Coffee and petit four*

¥10,000

## Rouge Luxe

福井県産 がざ海老のライム風味マリネ キャヴィア・オシエトラ添え  
*Lime marinated shrimp, and French caviar oscietra*

天然九絵の炙り 柚子塩風味 本唐墨と烏賊墨のクルトン添え  
*Seared grouper, Yuzu-salt flavor, with botargo and squid ink croutons*

ホテル伝統のダブルコンソメスープをタスカップに入れて  
*Double consommé soup in tasse cup*

オマールブルトンと帆立貝のソテ ソースアメリカーズ  
*Sautéed Bretagne homard-lobster and scallop, with Américaine sauce*

いわて牛ロース肉のグリエ  
本わさび添え ジュ・ド・ジャポネーズ または 赤ワインソース  
*Grilled Wagyu <Iwate-beef> loin,  
with Wasabi and Japanese sauce or red wine 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

和牛時雨煮入り土鍋炊きピラフ  
*Steamed rice with gingered Wagyu*

冬のスペシャルデザート または フロマージュ  
*Winter 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  
三崎より直送 金目鯛のボワレ ひじきとあおさ海苔のクーリ  
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 red bream with Hijiki seaweed and sea lettuce coulis*  
*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*

土佐あかうし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 (+¥2,000)  
*Steak of Wagyu <Tosa-Aka-Ushi> loin, 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.