



## Blanc

フレンチ松花堂

蛍烏賊のマスタード味噌風味ソース

ケーキサレ バジルクリームチーズとズッキーニのグリエ

クレソン 生ハム バテドカンパーニュのサラダ / 土佐あかうしのブーレットときのこのラグー

連子鯛のファルシ〈マルセイユ風〉

Seasonal appetizer <Japanese Bento style>

Firefly squid with miso mustard sauce / French savory cake with basil cream cheese and grilled zucchini

Pâté de campagne salad with watercress and prosciutto

Wagyu <Tosa-aka-ushi> dumpling, with mushrooms / Stuffed yellowback sea bream <Marseille style>

ポテトとポワローの軽いクリームスープ コキヤージュのエッセンス

Potato and leek cream soup with shellfish essence

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 たけのことトマト糀風味

土佐はちきん地鶏 二種の味わい

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, flavored with bamboo shoot and tomato "Koji"

Chicken <Tosa-hachikin>, two kinds of taste

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

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

スペシャルデザート Special dessert

コーヒーと小菓子 Coffee and petit four

¥5,500

## Petit Menu "Printanière"

天然釣真鯛の桜花塩漬マリネ ホワイトアスパラガスのデリスサラダとともに

Sea bream marinated with cherry blossom, and white asparagus salad

十三湖しじみのブイヨン 四万十町産香り米のリエゾン

Bouillon soup of shijimi clam

高知県宿毛 (すくも) より直送 鮮魚のポワレ たけのことトマト糀風味

Pan-fried today's fish, flavored with bamboo shoot and tomato "Koji"

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 本日のおすすめ鮮魚〈シェフスタイル〉

黒毛和牛の赤ワイン煮込み〈ブランルーージュ風〉

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 (+¥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

Today's fish

Stewed Wagyu in red wine <Blanc Rouge style>

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

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

スペシャルデザート Special dessert

コーヒーと小菓子 Coffee and petit four

¥8,000



## Rouge

天然釣真鯛の桜花塩漬マリネ  
ホワイトアスパラガスのデリスサラダとともに  
*Sea bream marinated with cherry blossom, white asparagus salad*

十三湖じみのブイヨン 四万十町産香り米のリエゾン  
*Bouillon soup of shijimi clam*

三崎より直送 本日のおすすめ鮮魚 〈シェフスタイル〉  
または  
団扇海老と帆立貝のソテ ニューバーグソース (+¥2,000)  
*Today's fish*  
or  
*Sauteed fan lobster and scallop, with newburg sauce (+¥2,000)*

メインディッシュをいずれか 1品お選びください

フランス産仔牛フィレ肉とリー・ド・ヴォーのソテ モリユ茸風味ソース  
ホテル伝統の黒毛和牛ビーフシチューをブティキヤレに入れて  
国産伊勢海老のグリエとアスパラガスのソテ ラヴィゴットソース (+¥3,500)  
仙台牛 (A5) フィレ肉とフォワグラのステーキ 黒トリュフソース (+¥5,500)

\*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*

*Sauteed French veal-fillet and sweetbread, with morel-mushroom flavored sauce*  
*Stewed Wagyu in red wine*

*Grilled Ise-lobster and sauteed asparagus, with ravigotte sauce (+¥3,500)*

*Sauteed Wagyu <Sendai-beef> fillet and foie gras, with truffle sauce (+¥5,500)*

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

\* 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) フィレ肉の南部鉄器焼ステーキ 黒トリュフソース または ソースジャポネーズ (+¥4,500)  
*Steak of Wagyu <Sendai-beef> fillet, with truffle sauce or Wasabi and Japanese sauce*

選べるメインディッシュ

土佐あかうしロース肉のグリエ ソースボルドレーズ (+¥2,500)  
*Grilled Wagyu <Tosa-aka-ushi> loin, with bordelaise sauce*

〈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)  
*Baked French Bresse pigeon and truffle in the pie, with truffle sauce*

フランス産オマールブルー 1尾のボワレ ソースアメリカネズ (+¥3,500)  
*Pan-fried Bretagne homard-lobster with Americaine sauce*

国産伊勢海老のグリエとアスパラガスのソテ ラヴィゴットソース (+¥3,500)  
*Grilled Ise-lobster and sauteed asparagus, with ravigotte sauce*

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  
*Assorted 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 本日のおすすめ鮮魚 シェフスタイル  
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*  
*Today's fish*  
*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

\* 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) ファイル肉の南部鉄器焼ステーキ 黒トリュフソース または ソースジャポネーズ (+¥4,500)  
*Steak of Wagyu <Sendai-beef> fillet, with truffle sauce or Wasabi and Japanese sauce*

選べるメインディッシュ

土佐あかうしロース肉のグリエ ソースボルドレーズ (+¥2,500)  
*Grilled Wagyu <Tosa-aka-ushi> loin, with bordelaise sauce*

〈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)  
*Baked French Bresse pigeon and truffle in the pie, with truffle sauce*

フランス産オマールブルー 1尾のポワレ ソースアメリカーズ (+¥3,500)  
*Pan-fried Bretagne homard-lobster with Americaine sauce*

国産伊勢海老のグリエとアスパラガスのソテ ラヴィゴットソース (+¥3,500)  
*Grilled Ise-lobster and sauteed asparagus, with ravigotte sauce*

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.