

2026.6.1-8.31

Menu Découverte

ムニユ デクヴェルト

6皿のコース 6PLATS ¥12,000

本日のアミューズ Today's Amuse

オードブル Appetizer

パテ・ド・グランメール
Pâté de Grand-mère

スープ Soup

2色のトウモロコシの冷製ポタージュ カプチーノ仕立て トリュフ風味
Chilled Two-Color Corn Potage with a Cappuccino-Style Foam and Truffle Flavor

魚料理 Fish

真鯛とアサリのア・ラ・ナージュ 仁淀川山椒とフヌイユの香りと共に
Red Sea Bream and Clams à la Nage, with the Fragrance of Niyodo River Sansho Pepper and Fennel

メインディッシュをお選びください Please Choose your Main Dish

群馬県産 上州せせらぎポークのロティ
新生姜のガストリック
Roast Seseragi Pork from Joshu
with Young Ginger Gastrique

または
or

牛フィレ肉のステーキ
クリーミーなポテトピューレと彩り野菜添え (+¥1,000)
Beef Tenderloin Steak
with Potato Puree and Vegetables

デザート Dessert

プティスイーツ盛り合わせ
Assorted Desserts

または
or

トロピカルフルーツとモヒートジュレのパフェ
Tropical Fruit and Mojito Jelly Parfait

●
コーヒー、紅茶 または ハーブティー
Coffee or Tea / Herbal Tea

5皿のコース 5PLATS ¥10,000

本日のアミューズ Today's Amuse

オードブル Appetizer

パテ・ド・グランメール
Pâté de Grand-mère

スープ Soup

2色のトウモロコシの冷製ポタージュ
カプチーノ仕立て トリュフ風味
Chilled Two-Color Corn Potage with
a Cappuccino-Style Foam and Truffle Flavor

メインディッシュをお選びください Please Choose your Main Dish

真鯛とアサリのア・ラ・ナージュ 仁淀川山椒とフヌイユの香りと共に
Red Sea Bream and Clams à la Nage, with the Fragrance of Niyodo River Sansho Pepper and Fennel

または
or

群馬県産 上州せせらぎポークのロティ
新生姜のガストリック
Roast Seseragi Pork from Joshu
with Young Ginger Gastrique

または
or

牛フィレ肉のステーキ
クリーミーなポテトピューレと彩り野菜添え (+¥1,000)
Beef Tenderloin Steak
with Potato Puree and Vegetables

デザート Dessert

プティスイーツ盛り合わせ
Assorted Desserts

または
or

トロピカルフルーツとモヒートジュレのパフェ
Tropical Fruit and Mojito Jelly Parfait

●
コーヒー、紅茶 または ハーブティー
Coffee or Tea / Herbal Tea

表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。 The prices include service charge and tax.

都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。 Please note that the menu is subject to change due to circumstances.

2026.6.1-8.31

Menu Deux mil

ムニユ ドウミル

6皿のコース
6PLATS

¥14,000

本日のアミューズ
Today's Amuse

冷たいオードブル
Cold Appetizer

パテ・ド・グランメール
Pâté de Grand-mère

温かいオードブル
Hot Appetizer

鶉のパイ包み焼き 野菜のソースで
Quail Meat Wrapped in Pie with Vegetable Sauce

魚料理
Fish

帆立のトリュフェ カリフラワーピューレとコーヒー風味のエミュルション
Sautéed Scallops with Cauliflower Puree and Coffee-flavored Emulsion

肉料理
Meat

牛フィレ肉のステーキとフォワグラのポワレ トリュフ入りマデラソースのロッシーニ
Beef Tenderloin Steak and pan-seared foie gras Rossini with Truffle-infused Madeira Sauce

デザート
Dessert

桃のデクリネゾン クープ仕立て
Peach Declination Coupe-Style

●

小菓子
Mignardise

●

コーヒー、紅茶 または ハーブティー
Coffee or Tea / Herbal Tea

スペシャルオプションメニュー
Special Option Menu

追加料金でディナーコースの肉料理を下記に変更することも可能です。
For an additional charge, the meat dishes of the dinner course
can be changed to the following

フォワグラのポワレ添え トリュフ入りマデラソース (+¥2,000)
Pan-Fried Foie Gras with Madeira Truffle Sauce

黒毛和牛フィレ A4クラス (+¥4,000)
Wagyu Tenderloin

黒毛和牛フィレ シャトーブリアン (+¥7,000)
Chateaubriand

表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。 The prices include service charge and tax.
都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。 Please note that the menu is subject to change due to circumstances.

2026.6.1-8.31

【開業26周年記念コース】

黒鮑・黒毛和牛・黒トリュフを楽しむ夏の特別コース～Les Plaisir Noirs～

Summer Special Course Featuring Black Abalone, Japanese Black Beef, and Black Truffles～Les Plaisir Noirs～

前日の16:00までに要予約

6皿のコース
6PLATS

¥23,000

乾杯用グラスシャンパーニュ
A Glass of Champagne for The Toast

アミューズ
Amuse

パテ・ド・グランメール
Pâté de Grand-mère

オードブル
Appetizer

オーストラリア産 黒トリュフのピティヴィエ
Australian Black Truffle Pithiviers

スープ
Soup

鮎のパルマンティエ ホワイトコーンスープと鮎コンソメジュレのパリソワール
Ayu Parmentier with White Corn Soup and Ayu Consommé Jelly Parisoire

魚料理
Fish

黒鮑のムニエル 白インゲン豆のピューレと肝ソース
Pan-seared Black Abalone with White Bean Purée and Liver Sauce

肉料理
Meat

黒毛和牛フィレ肉のステーキ エシャロットのコンポートとグレービーソース
Japanese Black Beef Filet Mignon Steak with Shallot Compote and Gravy Sauce

デザート
Dessert

桃のデクリネゾン クープ仕立て
Peach Declination Coupe-Style

小菓子
Mignardise

コーヒー、紅茶 または ハーブティー
Coffee or Tea / Herbal Tea

表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。
The prices include service charge and tax.

都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
Please note that the menu is subject to change due to circumstances.

2026.6.1-8.31

黒鮑・黒毛和牛を楽しむ夏の特別コース

Summer Special Course Featuring Black Abalone, Japanese Black Beef

前日の16:00までに要予約

6皿のコース
6PLATS

¥18,000

アミューズ
Amuse

パテ・ド・グランメール
Pâté de Grand-mère

オードブル
Appetizer

鶉のショーソン 野菜のソースで
Quail Chausson with Vegetable Sauce

スープ
Soup

鮎のパルマンティエ ホワイトコーンスープと鮎コンソメジュレのパリソワール
Ayu Parmentier with White Corn Soup and Ayu Consommé Jelly Parisoire

魚料理
Fish

黒鮑のムニエル 白インゲン豆のピューレと肝ソース
Pan-seared Black Abalone with White Bean Purée and Liver Sauce

肉料理
Meat

黒毛和牛フィレ肉のステーキ エシャロットのコンポートとグレービーソース
Japanese Black Beef Filet Mignon Steak with Shallot Compote and Gravy Sauce

デザート
Dessert

桃のデクリネゾン クープ仕立て
Peach Declination Coupe-Style

小菓子
Mignardise

コーヒー、紅茶 または ハーブティー
Coffee or Tea / Herbal Tea

表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。
The prices include service charge and tax.

都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
Please note that the menu is subject to change due to circumstances.

2026.6.1-8.31

黒トリュフ・黒毛和牛を楽しむ夏の特別コース

Summer Special Course Featuring Black Truffles, Japanese Black Beef

前日の16:00までに要予約

6皿のコース
6PLATS

¥18,000

アミューズ
Amuse

パテ・ド・グランメール
Pâté de Grand-mère

オードブル
Appetizer

オーストラリア産 黒トリュフのピティヴィエ
Australian Black Truffle Pithiviers

スープ
Soup

鮎のパルマンティエ ホワイトコーンスープと鮎コンソメジュレのパリソワール
Ayu Parmentier with White Corn Soup and Ayu Consommé Jelly Parisoire

魚料理
Fish

真鯛とアサリのア・ラ・ナージュ 仁淀川山椒とフヌイユの香りと共に
Red Sea Bream and Clams à la Nage, with the Fragrance of Niyodo River Sansho Pepper and Fennel

肉料理
Meat

黒毛和牛フィレ肉のステーキ エシャロットのコンポートとグレービーソース
Japanese Black Beef Filet Mignon Steak with Shallot Compote and Gravy Sauce

デザート
Dessert

桃のデクリネゾン クープ仕立て
Peach Declination Coupe-Style

小菓子
Mignardise

コーヒー、紅茶 または ハーブティー
Coffee or Tea / Herbal Tea

表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。
The prices include service charge and tax.

都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
Please note that the menu is subject to change due to circumstances.

2026.6.1-8.31

<窓側席確保> 記念日プラン

<Guaranteed Window Seats> Anniversary Plan

3日前までに要予約

6皿のコース
6PLATS

¥13,000

※乾杯用グラスシャンパーニュ付き

アミューズ
Amuse

本日のアミューズ
Today's Amuse

オードブル
Appetizer

パテ・ド・グランメール
Pâté de Grand-mère

スープ
Soup

2色のトウモロコシの冷製ポタージュ カプチーノ仕立て トリュフ風味
Chilled Two-Color Corn Potage with a Cappuccino-Style Foam and Truffle Flavor

魚料理
Fish

真鯛とアサリのア・ラ・ナージュ 仁淀川山椒とフヌイユの香りと共に
Red Sea Bream and Clams à la Nage, with the Fragrance of Niyodo River Sansho Pepper and Fennel

肉料理
Meat

群馬県産上州せせらぎポークのロティ
新生姜のガストリック
Roast Seseragi Pork from Joshu
with Young Ginger Gastrique

または
or

牛フィレ肉のステーキ
クリーミーなポテトピューレと彩り野菜添え (+¥1,000)
Beef Tenderloin Steak
with Potato Puree and Vegetables

デザート
Dessert

アニバーサリープレート
Anniversary Plate

コーヒー、紅茶 または ハーブティー
Coffee or Tea / Herbal Tea

表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。
The prices include service charge and tax.

都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
Please note that the menu is subject to change due to circumstances.

2026.6.1-9.3

乾杯用シャンパーニュ付き 個室ディナーパーティプラン

Private Dining Party Plan with Champagne for Toasts

3日前の16:00までに要予約

5皿のコース
5PLATS

¥13,000

※乾杯用グラスシャンパーニュ付き

アミューズ
Amuse

本日のアミューズ
Today's Amuse

オードブル
Appetizer

パテ・ド・グランメール
Pâté de Grand-mère

魚料理
Fish

真鯛とアサリのア・ラ・ナージュ 仁淀川山椒とフヌイユの香りと共に
Red Sea Bream and Clams à la Nage, with the Fragrance of Niyodo River Sansho Pepper and Fennel

肉料理
Meat

群馬県産上州せせらぎポークのロティ 新生姜のガストリック
Roast Seseragi Pork from Joshu with Young Ginger Gastrique

デザート
Dessert

プティスイーツ盛り合わせ
Assorted Desserts

オプション フリードリンク 【2時間30分制】
Optional Free Drink Menu [2.5-hour limit]

スパークリングワイン / ビール / ワイン (赤・白) / ウイスキー / ソフトドリンク
Sparkling wine / Beer / Wine (red and white) / Whiskey / Soft drinks

お一人様プラス ¥3,800

表示料金 (お一人様料金) には、個室料・サービス料・消費税が含まれております。
The prices include the private room fee, service charge and tax.

都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
Please note that the menu is subject to change due to circumstances.

2026.6.1-9.3

乾杯用シャンパーニュ付き 個室ディナーパーティプラン

Private Dining Party Plan with Champagne for Toasts

3日前の16:00までに要予約

5皿のコース
5PLATS

¥14,500

※乾杯用グラスシャンパーニュ付き

アミューズ
Amuse

本日のアミューズ
Today's Amuse

オードブル
Appetizer

パテ・ド・グランメール
Pâté de Grand-mère

魚料理
Fish

真鯛とアサリのア・ラ・ナージュ 仁淀川山椒とフヌイユの香りと共に
Red Sea Bream and Clams à la Nage, with the Fragrance of Niyodo River Sansho Pepper and Fennel

肉料理
Meat

牛フィレ肉のステーキ クリーミーなポテトピューレと彩り野菜添え
Beef Tenderloin Steak with Creamy Potato Puree and Vegetables

デザート
Dessert

プティスイーツ盛り合わせ
Assorted Desserts

オプション フリードリンク 【2時間30分制】
Optional Free Drink Menu [2.5-hour limit]

スパークリングワイン / ビール / ワイン (赤・白) / ウイスキー / ソフトドリンク
Sparkling wine / Beer / Wine (red and white) / Whiskey / Soft drinks

お一人様プラス ¥3,800

表示料金 (お一人様料金) には、個室料・サービス料・消費税が含まれております。
The prices include the private room fee, service charge and tax.

都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
Please note that the menu is subject to change due to circumstances.

2026.6.1-9.3

乾杯用シャンパーニュ付き 個室ディナーパーティプラン

Private Dining Party Plan with Champagne for Toasts

3日前の16:00までに要予約

5皿のコース
5PLATS

¥18,000

※乾杯用グラスシャンパーニュ付き

アミューズ
Amuse

本日のアミューズ
Today's Amuse

オードブル
Appetizer

パテ・ド・グランメール
Pâté de Grand-mère

魚料理
Fish

オマール海老のグラタン
Lobster Gratin

肉料理
Meat

群馬県産上州せせらぎポークのロティ 新生姜のガストリック
Roast Seseragi Pork from Joshu with Young Ginger Gastrique

デザート
Dessert

プティスイーツ盛り合わせ
Assorted Desserts

オプションフリードリンク【2時間30分制】
Optional Free Drink Menu [2.5-hour limit]

スパークリングワイン / ビール / ワイン (赤・白) / ウイスキー / ソフトドリンク
Sparkling wine / Beer / Wine (red and white) / Whiskey / Soft drinks

お一人様プラス ¥3,800

表示料金 (お一人様料金) には、個室料・サービス料・消費税が含まれております。
The prices include the private room fee, service charge and tax.

都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
Please note that the menu is subject to change due to circumstances.

2026.6.1-9.3

乾杯用シャンパーニュ付き 個室ディナーパーティプラン

Private Dining Party Plan with Champagne for Toasts

3日前の16:00までに要予約

5皿のコース
5PLATS

¥21,000

※乾杯用グラスシャンパーニュ付き

アミューズ
Amuse

本日のアミューズ
Today's Amuse

オードブル
Appetizer

パテ・ド・グランメール
Pâté de Grand-mère

魚料理
Fish

オマール海老のグラタン
Lobster Gratin

肉料理
Meat

黒毛和牛フィレ肉のステーキ クリーミーなポテトピューレと彩り野菜添え
Kuroge Wagyu Beef Fillet Steak Served with Creamy Mashed Potatoes and Colorful Vegetables

デザート
Dessert

プティスイーツ盛り合わせ
Assorted Desserts

オプションフリードリンク【2時間30分制】
Optional Free Drink Menu [2.5-hour limit]

スパークリングワイン / ビール / ワイン (赤・白) / ウイスキー / ソフトドリンク
Sparkling wine / Beer / Wine (red and white) / Whiskey / Soft drinks

お一人様プラス ¥3,800

表示料金 (お一人様料金) には、個室料・サービス料・消費税が含まれております。
The prices include the private room fee, service charge and tax.

都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
Please note that the menu is subject to change due to circumstances.