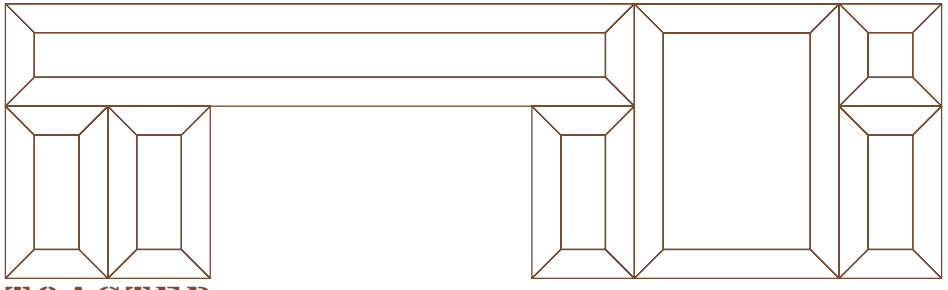
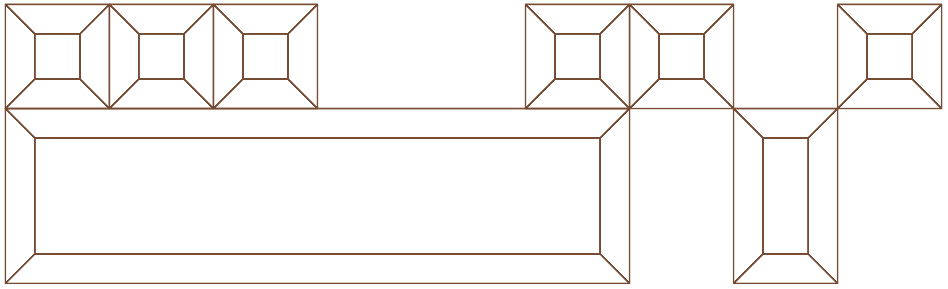
SALTY
セイボリー

栗のブルーテ 軽く泡立てたクリームと鶏肉のドレ	¥ 3,300
サロン･デ･マニュファクチュール風シーザーサラダ 鶏肉のクルスティアン, ロメインレタス, うずらの卵, アンチョビ, クルトン, シーザーソース	¥ 2,400
厚切りスモークサーモン　そば粉のブリニと生クリーム	¥ 2,750
牛ほほ肉のコンフィ赤ワイン仕立て　人参のフォンダン	¥ 4,400
ハタのグージョネット　タルタルソース	¥ 2,750
コキエット　ハム　コンテ　黒トリュフ	¥ 3,500
牛フィレ肉のソテー　じゃがいものピュレ　胡椒のソース	¥ 9,900



TOASTED
トースト

クロックムッシュ　ハム　コンテチーズ　黒トリュフ	¥ 2,400
“ブルガル”　キヌアとレンズ豆のステーキ のシリアルガレットサンド チリトゥーム（レバノン風唐辛子ニンニクソース）	¥ 2,750



CAFE & BAR
CAFE

カフェ（ホット/アイス）	¥ 1,200
エスプレッソ	S¥ 1,100 D¥ 1,540
カプチーノ	¥ 1,540
カフェ･ラテ（ホット/アイス）	¥ 1,540

CHOCOLATE DRINKS

ショコラ･ショー	¥ 1,650
ショコラ･グラッセ	¥ 1,650

ALAIN MILLIAT
アラン･ミリア

スパークリングシャルドネジュース	¥ 1,540
コックス･アップル	¥ 1,540
シチリア　オレンジ	¥ 1,540
洋ナシ	¥ 1,540

GALVANINA
ガルバニーナ

スパークリング　ブラッドオレンジ	¥ 2,000
スパークリング　レモネード	¥ 2,000

TEA

テ･ブラン アラン･デュカス	¥ 1,540
アールグレイ　（ホット/アイス）	¥ 1,320
アクア エクゾティカ（アイス）	¥ 1,320
ルイボス　（ホット/アイス）	¥ 1,320

SOFT DRINKS

コカ･コーラ	¥ 1,000
ジンジャーエール	¥ 1,000
黒ウーロン茶	¥ 1,000

WATER

サンペレグリノ	¥ 1,200
アクア　パンナ	¥ 1,200

WINE BY THE GLASS

12CL

CHAMPAGNE

NM • CHAMPAGNE ¥ 3,500
RSRV • CUVÉE 4.5 • G.H.MUMM

WHITE WINE

2023 • SANCERRE ¥ 2,000
PASCAL JOLIVET

2023 • CHABLIS ¥ 2,500
SIMONNET-FEBVRE

2022 • MONTAGNY 1ER CRU ¥ 3,500
LA GRANDE ROCHE • LOUIS LATOUR

ROSÉ

2023 • CÔTES DE PROVENCE ¥ 2,000
CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE

RED WINE

2019 • SAVIGNY-LÈS-BEAUNE ¥ 3,200
LOUIS LATOUR

2017 • PAUILLAC ¥ 2,500
DOMAINE SAINT GUIRONS

2018 • PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION ¥ 2,000
CHÂTEAU DES LAURETS

SAKE BOTTLES

ALAIN DUCASSE SPARKLING SAKE • 七賢 ¥ 14,000

WINE BOTTLES

75CL

CHAMPAGNE

NM • RSRV • CUVÉE 4.5 • G.H.MUMM ¥ 24,200

NM • GRAND CRU • BLANC DE BLANCS • PIERRE PÉTERS ¥ 26,400

2017 • DOM PÉRIGNON ¥ 93,500

2013 • BLANC DE BLANCS • SALON ¥ 435,600

2008 •VINTAGE • KRUG ¥ 181,500

CHAMPAGNE ROSÉ

NM • PRESTIGE • PREMIER CRU • DUVAL-LEROY ¥ 30,800
2010 • DOM PÉRIGNON ¥ 147,600

BUBBLES

NM • CRÉMANT DE BOURGOGNE • SIMONNET-FEBVRE ¥ 9,000

WHITE WINE

2023 • CHABLIS • SIMONNET-FEBVRE ¥ 10,780

2023 • MONTAGNY 1ER CRU ¥ 18,480
LA GRANDE ROCHE • LOUIS LATOUR

2020 • CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU MORGEOT ¥ 66,000
MARQUIS DE LAGUICHE

2023 • RIESLING • ALBERT MANN ¥ 15,400

2023 • BORDEAUX • LE MERLE BLANC • CHÂTEAU CLARKE ¥ 15,400

2023 • SANCERRE • PASCAL JOLIVET ¥ 13,200

2024 • IGP AUDE HAUTERIVE

CIGALUS • GÉRARD BERTRAND ¥ 19,800

ROSÉ

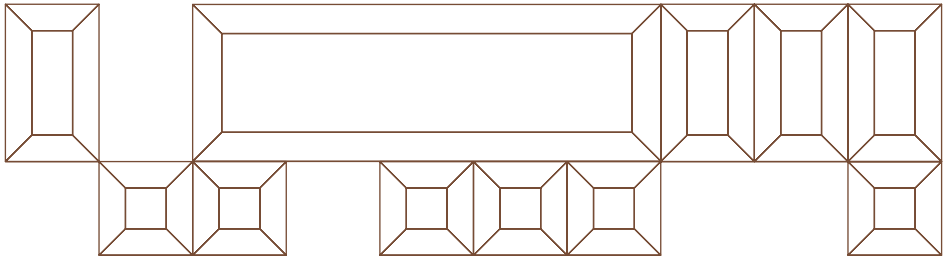
2023 • CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE	¥ 13,200
2023 • CÔTES DE PROVENCE ROSE OR • CHÂTEAU MINUTY	¥ 15,400

RED WINE

2021 • GEVREY-CHAMBERTIN NICOLAS BURGUET	¥ 30,800
2021 • MOREY-SAINT-DENIS GEORGES LIGNIER	¥ 24,200
2021 • SAVIGNY-LÈS-BEAUNE LOUIS LATOUR	¥ 19,800
2017 • ECHEZEAUX JACQUES CACHEUX	¥ 99,000
2021 • CROZES-HERMITAGE THALABERT • PAUL JABOULET	¥ 16,500
2022 • CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE PIE VI • M.CHAPOUTIER	¥ 22,000
2019 • CÔTES DE PROVENCE GABRIEL • CHÂTEAU MINUTY	¥ 24,200
2021 • LANGUEDOC ART DE VIVRE • GÉRARD BERTRAND	¥ 10,120
2014 • SAINT-JULIEN CHÂTEAU LAGRANGE	¥ 33,000
2018 • LALANDE DE POMEROL LA FLEUR DE BOÜARD	¥ 26,400
2018 • PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION CHÂTEAU DES LAURETS	¥ 14,850

DESSERT
デザート

ムース･オ･ショコラ	¥ 2,750
タヒチ産バニラのフラン	¥ 2,750
柑橘のフレッシュとコンフィ　オリーブオイルアイスクリーム	¥ 2,750
アフォガートとプラリネ	¥ 2,750
カカオ75%ショコラのソフトクリーム	¥ 2,000
ビスキュイ ピュール･ブールのソフトクリーム　スプリ	¥ 2,000
カカオ75%ショコラと ビスキュイ ピュール･ブール ミックスソフトクリーム	¥ 2,000
チョコレートボンボン 3種盛り合わせ	¥ 1,650
ビスケット 3種盛り合わせ	¥ 1,400



価格は全て税込です。
食品アレルギーについてはスタッフまでお尋ねください。

SALTY

DELICATE CHESTNUT VELOUTÉ,
LIGHTLY WHIPPED CREAM AND PAN-SEARED CHICKEN ¥ 3,300

CAESAR SALAD OUR WAY ¥ 2,400
CRISPY FREE-RANGE CHICKEN, ROMAINE LETTUCE,
QUAIL EGGS, ANCHOVY, CROUTONS, CAESAR SAUCE

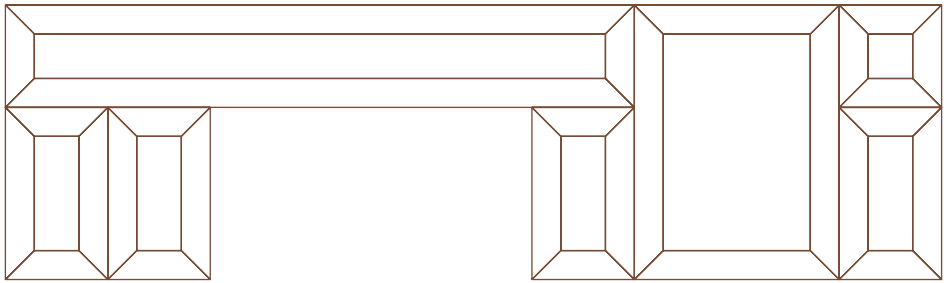
THICK-SLICED SMOKED SALMON, ¥ 2,750
BUCKWHEAT BLINIS AND RAW CREAM

CONFIT OX CHEEK WITH RED WINE, TENDER CARROTS ¥ 4,400

CRISPY HATA STICKS, TARTARE SAUCE ¥ 2,750

HAM/COMTÉ/BLACK TRUFFLE **COQUILLETTE PASTA** ¥ 3,500

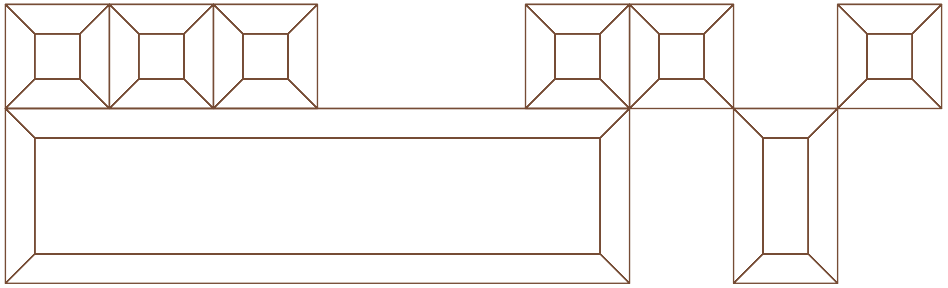
SEARED BEEF TENDERLOIN, ¥ 9,900
POTATO PURÉE, PEPPERCORN SAUCE



TOASTED

HAM, COMTÉ AND BLACK TRUFFLE **CROQUE-MONSIEUR** ¥ 2,400

BURGAL, ¥ 2,750
QUINOA AND LENTIL STEAK, DAILY CHUTNEY, CHILLI TOUM



CAFE & BAR

CAFE

COFFEE (HOT/COLD) ¥ 1,200

EXPRESSO S¥ 1,100 D¥ 1,540

CAPPUCCINO ¥ 1,540

CAFE LATTE (HOT/COLD) ¥ 1,540

CHOCOLATE DRINKS

HOT CHOCOLATE ¥ 1,650

ICED CHOCOLATE ¥ 1,650

ALAIN MILLIAT

CHARDONNAY (12CL) ¥ 1,540

COX'S APPLE ¥ 1,540

SICILY ORANGE ¥ 1,540

SUMMER PEAR ¥ 1,540

GALVANINA

ARANCIATA ROSSA ¥ 2,000

LIMONATA ¥ 2,000

TEA

LE THÉ BLANC ¥ 1,540
ALAIN DUCASSE

EARL GREY (HOT/COLD) ¥ 1,320

AQUA EXOTICA (COLD) ¥ 1,320

ROOIBOS (HOT/COLD) ¥ 1,320

SOFT DRINKS

COCA-COLA ¥ 1,000

GINGER ALE ¥ 1,000

BLACK OOLONG TEA ¥ 1,000

WATER

SAN PELLEGRINO ¥ 1,200

ACQUA PANNA ¥ 1,200

WINE BY THE GLASS

12CL

CHAMPAGNE

NM • CHAMPAGNE ¥ 3,500
RSRV • CUVÉE 4.5 • G.H.MUMM

WHITE WINE

2023 • SANCERRE ¥ 2,000
PASCAL JOLIVET

2023 • CHABLIS ¥ 2,500
SIMONNET-FEBVRE

2022 • MONTAGNY 1ER CRU ¥ 3,500
LA GRANDE ROCHE • LOUIS LATOUR

ROSÉ

2023 • CÔTES DE PROVENCE ¥ 2,000
CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE

RED WINE

2019 • SAVIGNY-LÈS-BEAUNE ¥ 3,200
LOUIS LATOUR

2017 • PAUILLAC ¥ 2,500
DOMAINE SAINT GUIRONS

2018 • PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION ¥ 2,000
CHÂTEAU DES LAURETS

SAKE BOTTLES

ALAIN DUCASSE SPARKLING SAKE • 七賢 ¥ 14,000

WINE BOTTLES

75CL

CHAMPAGNE

NM • RSRV • CUVÉE 4.5 • G.H.MUMM ¥ 24,200

NM • GRAND CRU • BLANC DE BLANCS • PIERRE PÉTERS ¥ 26,400

2017 • DOM PÉRIGNON ¥ 93,500

2013 • BLANC DE BLANCS • SALON ¥ 435,600

2008 •VINTAGE • KRUG ¥ 181,500

CHAMPAGNE ROSÉ

NM • PRESTIGE • PREMIER CRU • DUVAL-LEROY ¥ 30,800
2010 • DOM PÉRIGNON ¥ 147,600

BUBBLES

NM • CRÉMANT DE BOURGOGNE • SIMONNET-FEBVRE ¥ 9,000

WHITE WINE

2023 • CHABLIS • SIMONNET-FEBVRE ¥ 10,780

2023 • MONTAGNY 1ER CRU ¥ 18,480
LA GRANDE ROCHE • LOUIS LATOUR

2020 • CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU MORGEOT ¥ 66,000
MARQUIS DE LAGUICHE

2023 • RIESLING • ALBERT MANN ¥ 15,400

2023 • BORDEAUX • LE MERLE BLANC • CHÂTEAU CLARKE ¥ 15,400

2023 • SANCERRE • PASCAL JOLIVET ¥ 13,200

2024 • IGP AUDE HAUTERIVE

CIGALUS • GÉRARD BERTRAND ¥ 19,800

ROSÉ

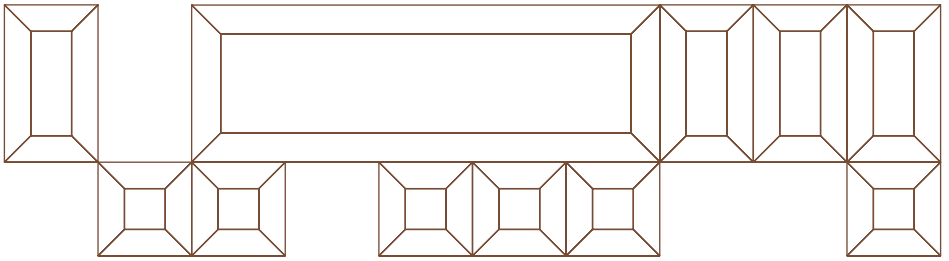
2023 • CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE	¥ 13,200
2023 • CÔTES DE PROVENCE ROSE OR • CHÂTEAU MINUTY	¥ 15,400

RED WINE

2021 • GEVREY-CHAMBERTIN NICOLAS BURGUET	¥ 30,800
2021 • MOREY-SAINT-DENIS GEORGES LIGNIER	¥ 24,200
2021 • SAVIGNY-LÈS-BEAUNE LOUIS LATOUR	¥ 19,800
2017 • ECHEZEAUX JACQUES CACHEUX	¥ 99,000
2021 • CROZES-HERMITAGE THALABERT • PAUL JABOULET	¥ 16,500
2022 • CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE PIE VI • M.CHAPOUTIER	¥ 22,000
2019 • CÔTES DE PROVENCE GABRIEL • CHÂTEAU MINUTY	¥ 24,200
2021 • LANGUEDOC ART DE VIVRE • GÉRARD BERTRAND	¥ 10,120
2014 • SAINT-JULIEN CHÂTEAU LAGRANGE	¥ 33,000
2018 • LALANDE DE POMEROL LA FLEUR DE BOÜARD	¥ 26,400
2018 • PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION CHÂTEAU DES LAURETS	¥ 14,850

DESSERT

CHOCOLATE MOUSSE	¥ 2,750
TAHITIAN VANILLA FLAN	¥ 2,750
FRESH AND CONFIT CITRUS, OLIVE OIL ICE CREAM	¥ 2,750
VANILLA ICE CREAM 'FLOODED' WITH COFFEE AND PRALINE	¥ 2,750
75% CHOCOLATE SOFT ICE CREAM	¥ 2,000
PURE BUTTER BISCUIT SOFT ICE CREAM, SBRISOLONA	¥ 2,000
75% CHOCOLATE & **PURE BUTTER BISCUIT SOFT ICE CREAM**	¥ 2,000
3 CHOCOLATE BONBON ASSORTMENT	¥ 1,650
3 BISCUIT ASSORTMENT	¥ 1,400



NET PRICES, TAXES AND SERVICE INCLUDED
IF YOU SUFFER FROM A FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE,
PLEASE LET A MEMBER OF THE RESTAURANT TEAM KNOW UPON PLACING YOUR ORDER