



—想いを届けるクリスマス—

*Amuse bouche*

アミューズ

《オードブル》

*Presskopf de fruits de mer, crème légère safranée à l'huile aromatisée*

海の幸と野菜のテリーヌ 軽いサフランクリームと香草オイル

《スープ又はオードブル》

《下記の中よりお好きな物をお選び下さい》

*Soupe de châtaignes façon cappuccino au lard fumé*

栗のスープ ベーコン風味 カプチーノスタイル

*Salade de jambon de «Bayonne» et canard fumé aux fruits de saison*

フランス・バイヨンヌ生ハムと燻製カナルのサラダ仕立て フルーツ添え

+ ¥3,795

《メインディッシュ》

《下記の中よりお好きな物をお選び下さい》

*La marée du jour a notre façon (selon arrivage)*

本日の魚のポワレ シェフスタイル

*Poitrine de volaille rôtie, ballottine richement farcie, sauce suprême*

“名古屋コーチン” 胸肉のローストと腿肉のバロティーヌ シュプリームソース

*Filet de bœuf grillée sauce mère légumes du moment*

牛フィレ肉のグリル マディラワインソース 温野菜添え

《デザート》

*Gâteau roulé aux pistaches*

ピスタチオのロールケーキ

*Café*

コーヒー

¥ 12,000

\* 食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係りにお申し出下さい。

\* 上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。

\* 食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。



—想いを届けるクリスマス—

*Amuse bouche*  
アミューズ

《オードブル》

*Presskopf de fruits de mer, crème légère safranée à l'huile aromatisée*  
海の幸と野菜のテリーヌ 軽いサフランクリームと香草オイル

《スープ又はオードブル》

《下記の中よりお好きな物を一つお選び下さい》

*Soupe de châtaignes façon cappuccino au lard fumé*  
栗のスープ ベーコン風味 カプチーノスタイル

*Salade de jambon de «Bayonne» et canard fumé aux fruits de saison*  
フランス・バイヨンヌ生ハムと燻製カナールのサラダ仕立て フルーツ添え

+ ¥3,795

《魚料理》

*La marée du jour a notre façon (selon arrivage)*  
本日の魚のポワレ シェフスタイル

《肉料理》

*Filet de bœuf grillée sauce mère légumes du moment*  
牛フィレ肉のグリル マディラワインソース 温野菜添え

《デザート》

*Gâteau roulé aux pistaches*  
ピスタチオのロールケーキ

*Café*  
コーヒー

¥16,000

- \* 食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係りにお申し出下さい。
- \* 上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。
- \* 食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。



—シェフ特選フルコース—

*Amuse bouche*  
アミューズ

*Légumes de saison cuits et crus à la jardinière, moment de fruits de mer marinés*  
様々な食感の野菜とハーブ 海の幸を添えて

*Velouté de topinambour à la royale de poulet au chorizo breton*  
キクイモのヴルーテとプーレロワイヤル チョリソ風味

*La marée du jour a notre façon (selon arrivage)*  
本日お魚料理 シェフスタイル

*Entrecôte grillée aux cèpes en marmelade, sauce madère*  
国産アントルコートグリル マルムラードに見立てたセップ茸添え

*Mousse au thé au lait*  
ミルクティーのムース

*Café et mignardises*  
コーヒーと小菓子

¥18,000

※上記コースにつきましては、メインディッシュのお肉料理を下記のお肉料理にご変更可能でございますが、追加料金を頂きます。ご了承くださいませ。

*Assiette viande gourmandise* + ¥1,265  
食いしん坊の一皿 二種類のビーフ盛り合わせ

*Pigeonneau du pays de Racan cuisiné en cocotte,*  
*jus goûteux aux abats* + ¥3,162  
フランス産仔鳩のココット鍋焼き アバ風味のジュ

*Cœur de filet de bœuf grillé, sauce Madère* + ¥3,795  
国産牛フィレ肉のグリル マディラワインソース

\* 食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係りにお申し出下さい。  
\* 上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。  
\* 食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

# Le Normandie

Restaurant Panoramique

## Hors d'Oeuvre Froids et Chauds

オードブル

*Presskopf de fruits de mer, crème légère safranée à l'huile aromatisée*  
海の幸と野菜のテリーヌ 軽いサフランクリームと香草オイル ————— ¥6,500

*Légumes de saison cuits et crus à la jardinière, moment de fruits de mer marinés*  
様々な食感の野菜とハーブ 海の幸を添えて ————— ¥7,100

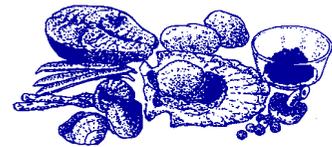
*Terrine de foie gras de canard en barigoule froide*  
フォアグラ・カナールのテリーヌ 冷製バリゲール野菜添え ————— ¥9,900

*RISO aux Oreille de mer*  
イタリア産カルナローリ米のリゾット 蝦夷アワビ添え ————— ¥6,350

*Escargots à la Bourguignonne*  
エスカルゴ ブルゴーニュ風 ————— ¥5,100

## Potages

スープ



*Soupe de Consomme, raviotes de toie gras et cepes*  
コンソメスープにフォアグラ・セープ茸のラヴィオリを添えて ————— ¥4,600

*Gelée de bœuf aux légumes mijoté*  
冷たいコンソメスープ 柔らかく煮た野菜添え ————— ¥3,950

*Potage du jour*  
本日のポタージュ ————— ¥1,900

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係りにお申し出下さい。

※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

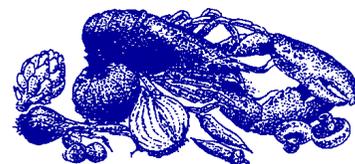
- 未成年者の飲酒は法律により禁じられております。また、お車を運転されるお客様の飲酒はご遠慮ください -

# Le Normandie

## Restaurant Panoramique

### Poissons

魚料理



#### La marée du jour a notre façon

お薦めの魚料理 シェフスタイル(2~3品ご用意ございます) \_\_\_\_\_ ¥6,000~

### Viandes

肉料理

#### Carré d'agneau rôti accompagné de son jus au thym

仔羊ロースト タイム風味のジュ添え \_\_\_\_\_ ¥8,500

#### Pigeonneau du pays de Racan cuisiné en cocotte, jus goûteux aux abats

フランス産仔鳩のココット鍋焼き アバ風味のジュ \_\_\_\_\_ ¥15,850

ハーフサイズ \_\_\_\_\_ ¥9,150

#### Assiette viande gourmandize

食いしん坊の一皿(三種類のビーフ盛り合わせ) \_\_\_\_\_ ¥12,400

#### Emincé de filet de bœuf grillée aux légumes saison

薄切り国産牛フィレ肉の網焼き 季節の野菜添え サラダとチーズ風味 \_\_\_\_\_ ¥15,200

#### Cœur de filet de bœuf grille, sauce Madère

国産牛フィレ肉のグリル マディラワインソース \_\_\_\_\_ ¥16,500

#### Entrecôte de bœuf grillée « Café de Paris »

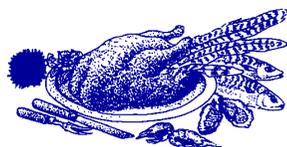
国産牛アントルコートグリル カフェ・ド・パリ風 \_\_\_\_\_ ¥14,000

#### Assortiment de salade

取り合わせサラダ \_\_\_\_\_ ¥2,000

#### Plateau de fromages

フロマージュ各種 \_\_\_\_\_ ¥3,300



#### Chariot de dessert du jour

本日のワゴンデザート \_\_\_\_\_ ¥2,300

#### Glace ou Sorbet du jour

本日のアイスクリーム・シャーベット \_\_\_\_\_ ¥1,600

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係りにお申し出下さい。

※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

- 未成年者の飲酒は法律により禁じられております。また、お車を運転されるお客様の飲酒はご遠慮ください -

アミューズ

*Amuse bouche*

さまざまな食感に仕上げた野菜の菜園風仕立て

*Assortiment de crudités cuits et crus à la jardinière, racines et fleurs*

オートミールのカイエット風、チリとバジルのフレッシュトマトソース

*Flocons d'avoine façon caillette, sauce tomate fraîche au piment et basilic*

かぼちゃと豆乳のポタージュ

*Potage potiron*

豆腐のクリスピー、ズッキーニのパスタ風添え

白ゴマソースとローストオニオンのジュ

*TOFU frites aux courgette, sauce «TAHINI» et jus d'oignons rôtis*

ベジタブルミートのシューファルシ ケールとマトとナスのピュレ

*Viande de soja chou farci*

ココナッツとパイナップルのガトー 豆乳ジェラート添え

*Gateau à la noix de coco et à l'ananas, glace au lait de soja*

コーヒー

*Coffee*

コース     **¥12,000**

食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し出ください。

Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

表示価格は消費税・サービス料が含まれております。

Tax and service charge included.

食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

Please note that the ingredients we use may vary due to a lack of stock caused by weather conditions, etc.

## Coupe de Champagne

### グラス シャンパーニュ

#### マンサール ブリュット プリュミエークリュ

Mansard Brut Premier Cru S.A / PN60%; Ch40%

フレッシュかつ爽やかな酸、ル・ノルマンディでのみ  
味わえる希少なシャンパーニュです

A glass (107cc) ¥3,163

A bottle ¥21,505

#### マンサール ブリュット ロゼ

Mansard Brut Rose S.A / PN50%; Ch20%; PM15%

フルーティーで果実味豊かなシャンパーニュです

A glass(107cc) ¥3,669

A bottle ¥25,300

## Blanc 白ワイン

### マコン フュイッセ 2017

Macon Fuisse 2017/AOC Macon / CH100%

グレープフルーツなどの柑橘系の香りで果実味豊かな  
土壌由来のミネラル感にあふれたワイン

A glass(125cc) ¥2,277

A bottle ¥13,915

### コルス カルヴィ キュベ ヴィニョラ ブラン 2021

Corse Calvi Cuvée Vignola Blanc 2021/AOC Corse / VM 100%

柑橘系や青リンゴの豊かな香りを放ち、  
適度な柔らかさを合わせ持ったエレガントなワイン

A glass(125cc) ¥1,898

A bottle ¥11,385

### プティ クロ ソーヴィニオン・ブラン 2020

Petit Clos Sauvignon Blanc 2020/New Zealand / SB100%

柑橘類の爽やかな香り  
瑞々しい果実味と凛とした酸とミネラル感

A glass (125cc) ¥2,277

A bottle ¥13,915

### バレル フェルメンテッド シャルドネ 2021

Barrel Fermented Chardonnay 2021 / California / CH100%

熟れた黄桃の果実の香り  
リッチでボリューム感のあるワイン

A glass (125cc) ¥2,277

A bottle ¥13,915

## Rose ロゼワイン

### プレーニユル ヴィユ プレーニユ パラディ

#### グルナッシュ ロゼ 2021

Preignes le Vieux Preignes Paradis Grenache Rosé 2021/  
IGP PAYS D'OC / GN100%

バラのフローラルな第一印象、グレープフルーツを思わせる  
果肉感豊かな味わいをミネラル感が締める

A glass (125cc) ¥2,277

A bottle ¥13,915

料金には、消費税とサービス料が含まれております。

未成年者の飲酒は法律により禁じられております。

お車を運転されるお客様の飲酒はご遠慮ください。

## Menu Dégustation

お食事に合わせたグラスワインのペアリング

シャンパン1杯+ワイン2杯セット ¥7,337

シャンパン1杯+ワイン3杯セット ¥9,488

ワイン3杯セット ¥6,578

ワイン4杯セット ¥8,729

テイスティンググラス(半量) 2杯セット ¥2,530

テイスティンググラス(半量) 3杯セット ¥3,795

## Rouge 赤ワイン

### ルナリア モンテプルチアーノ ダブルツツオ

#### アンセストラル ナチュレ 2019

Lunaria Montepulciano d'abruzzo Ancestral Nature 2019/  
Italy Abruzzo / MP 100%

自然酵母、自然発酵、酒石酸処理も施さない  
完全ナチュラルワイン。リンゴ酸の甘いニュアンス、力強くまろやか。

A glass (125cc) ¥2,277

A bottle ¥13,915

### シャトー ムーランド キヤノー 2018

Chateau Moulin de Canhaut 2018 / AOC Medoc / CS50%; ME50%

黒系果実と樽由来のバニラの香り  
果実味、タンニンとバランスの取れた味わい

A glass (125cc) ¥2,277

A bottle ¥13,915

### ブルゴーニュ コートドール 2020

Bourgogne Côte-d'Or 2020 / AOC Côte-d'Or / PN 100%

サクランボを思わせる上品でエレガントな香り  
朗らかな味わい、シルキーなタンニン

A glass (80cc) ¥2,530

A bottle ¥22,770

## Doux 甘口ワイン

### ゲヴュルトツトラミネール ヴァンダンジュ タルディブ 2015

Gewürztraminer Vendanges Tardives 2015 / AOC Alsace / GW 100%

ライチやパッション、花や蜂蜜の芳香  
遅摘み甘口ワイン

A glass(100cc) ¥3,163

### シャトー ドワジー ヴェドリーヌ 2016

Château Doisy Védrières 2016 / AOC Sauternes / SM, SB, MC

熟したリッチな果実味とエレガントな酸味  
ミネラル感が何層にも折り重なる上品な味わい

A glass(100cc) ¥3,163

## Apéritif et Digestif

その他アルコール

ビール、ウイスキー、スピリッツ、食後酒各種  
ご用意がございます。スタッフにお尋ねください。

お料理とともに  
 ワイングラスで愉しめる  
 ロイヤルブルーティー  
 手摘みの高級茶と  
 富士山の湧水を源水に  
 特殊な生水のみを使い  
 最大七日間  
 非加熱抽出  
 一本一本  
 非加熱濾過除菌  
 丁寧に  
 ワインボトルに収めた  
 本物のお茶  
 ワインのように愉しめる  
 世界で初めての  
 洗練された食中茶です



## CHAEN メニュー 3種の飲み比べ

50ml×3種 ￥4,175

### 京都宇治碾茶 The Uji

グラス 100ml ￥2,783

ボトル ￥18,975

緑茶＝碾茶（京都府南部）

長い歴史と伝統をもつ京都の宇治地区は、日本茶発祥の地と呼ばれています。旨味・甘味が特徴的な碾茶は、石臼でひくと抹茶となる、市場に殆ど出回らない高級茶です。G7 伊勢志摩サミット、G20 大阪サミットで世界の首脳に供されたロイヤルブルーティーの京都宇治碾茶は、お茶の歴史の新たな1ページを開きました。

### 玉露焙じ茶 KAHO 香焙

グラス 100ml ￥2,783

ボトル ￥18,975

緑茶＝玉露焙じ茶（福岡県）

奥八女（星野村）の茶師十段がロイヤルブルーティーのために特別に製茶。煎茶や番茶ではなく、玉露の茎を巧妙に浅炒二段焙煎することで、格段に違う香り・風味が生まれます。苦味と渋みが無く、キャラメル、栗、珈琲等を連想させる香ばしくて濃厚な風味です。奥八女（星野村）の玉露は全国品評会「玉露の部」で12年連続日本一。G20 大阪サミットで世界の首脳に供された逸品。

### Jewel of Flowers HANA

グラス 100ml ￥2,783

ボトル ￥18,975

花茶＝茉莉花茶／ジャスミンティー（中国福建省）

二十四節気の清明節の前に摘んだ高級緑茶の新芽に、ジャスミンの生花の香りを何度も丁寧に吸い込ませた茶葉でつくる、贅沢なジャスミンティー。緑茶の優しい渋みと茉莉花の絶妙な香りの調和が魅力です。

※価格は税金・サービス料込みです。

# ノンアルコールドリンク

## 《 Menu Dégustation ; ノンアルコール3杯セット 》

おすすめの乾杯スパークリングドリンク、  
ノンアルコール白ワイン・赤ワインのセット

- ・ジュド ポム ペティ アン ビオ
  - ・ノンアルコール白ワイン
  - ・ノンアルコール赤ワイン
- 3杯セット ¥4,934

## 《 Non Alcohol ; ノン・アルコール 》

ノンアルコール テ アラ ベスカ (フローズンピーチ入り) en Verre ¥2,530  
*NonAlcohol Peach Tea Te alla Pesca*

ノンアルコールカクテル サラトガクーラー en Verre ¥2,530  
*NonAlcoholCocktail Saratoga Coolar*

ジュド ポム ペティ アン ビオ en Verre ¥1,771  
(仏ブルターニュ地方の発泡性オーガニックリンゴジュース) Bouteille ¥10,120  
*Jus de Pomme Petillant Bio/ 107ml*

ノンアルコールワイン 白 / 赤 en Verre ¥1,771  
*Non Alcohol white wine / 125ml* Bouteille ¥10,120

ノンアルコールビール Bouteille ¥1,138  
*Non Alcoholic Beer / 334ml*

オレンジジュース / グレープフルーツジュース en Verre ¥1,265  
*Orange Juice / Grapefruit Juice*

ウーロン茶 en Verre ¥886  
*Oolong Tea*

# ノンアルコールドリンク

---

## 《 Alain Milliat Fruit Juice & Nectar フランス産 高級濃厚果汁ジュース 》

コックス種アップルジュース <i>Cox's Apple / 330ml</i>	Bouteille	¥3,036
ラズベリーネクター <i>Raspberry Nectar / 330ml</i>	Bouteille	¥3,036
ぶどう畑のピーチネクター <i>Peach Nectar / 330ml</i>	Bouteille	¥3,036

## 《 Mineral Water ; ミネラルウォーター 》

エビアン <i>Evian</i>	750ml	¥1,139
富士ミネラルウォーター <i>Fuji Mineral water</i>	780ml	¥1,139
ペリエ <i>Perrier</i>	330ml 750ml	¥1,012 ¥1,645
サンペレグリーノ <i>San Pellegrino</i>	500ml	¥1,139
富士スパークリングウォーター <i>Fuji Sparkling Water</i>	700ml	¥1,645

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。