



《2026年5月7日～6月30日》

Amuse bouche du soir

アミューズ

Saint-jacques rissolées et petit calmar, façon choucroute

帆立貝のリソレとホタルイカ シュークルート風 プチサラダ添え

Mousse de poivrons rouges au gambas, gelée d'eau de tomate

赤ピーマンのムースと天使の海老 トマト水のジュレ

La marée du jour a notre façon (selon arrivage)

本日の魚料理 シェフスタイル

又は

Boeuf en deux cuissons, (filet grillée et joue mijotée au vin rouge)

二種類のビーフ盛り合わせ(フィレ肉のグリル ホホ肉のワイン煮込み)

Gelée de menthe et mousse de melon, servies avec un granité au champagne

爽やかなミントジュレとメロンのムース 冷たいシャンパングラニテと共に

Café et mignardises

コーヒーと小菓子

¥16,000

※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変更を下記追加料金にて承ります。

Cœur de filet de bœuf grillé, sauce Madère

国産牛フィレ肉のグリル マデラワインソース

+ ¥3,800

Pigeonneau du pays de Landes 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

+ ¥4,000

※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。



《2026年5月7日～6月30日》

Amuse bouche du soir
アミューズ

Mousse de poivrons rouges au gambas, gelée d'eau de tomate
赤ピーマンのムースと天使の海老 トマト水のジュレ

Saint-jacques rissolées et petit calmar, façon choucroute
帆立貝のリソレとホタルイカ シュークルート風

Anguille braisé puis grillée dorées et épeautre cuisiné comme un risotto
ウナギのブレゼとスペルト小麦のリゾット風

Poisson à chair blanche braisée à la marinère aux beurre d'algues
白身魚のブレゼ 海藻バターを添えたマリニエールソース

Entrecôte poêle en persillade aux herbes
国産牛アントルコートのポワレ ペルシヤード

又は

Carré d'agneau rôti accompagné de son jus au thym
仔羊のロースト タイム風味 + ¥2,000

又は

Filet de bœuf grillée sauce madère, légumes du moment
国産牛フィレ肉のグリル マデラワインソース温野菜添え + ¥3,800

Gelée de menthe et mousse de melon, servies avec un granité au champagne
爽やかなミントジュレとメロンのムース 冷たいシャンパングラニテと共に

Café et mignardises
コーヒーと小菓子

¥22,000

※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。

《2026年4月27日～6月30日》

—シェフおまかせフルコース—

Amuse bouche

アミューズ

Mousse de poivrons rouges au gambas, gelée d'eau de tomate

赤ピーマンのムースと天使の海老 トマト水のジュレ

Homard bleu cuit au sautoir,

légumes et fruits de saison cuits et crus à la jardinière

オマール・ブルーの瞬間ソテーに様々な野菜やハーブを添えて

Terrine de foie gras de canard en chutney maison

フォアグラ・カナールのテリーヌ 自家製チャツネ添え

Dover sole meunière

ドーヴァーソールのムニエル

Granite

グラニテ

Cœur de filet de bœuf « ROSSINI » légumes du moment

国産牛フィレ肉のポアレ “ロッシニーニ風”

Fromages

フロマージュ

Gelée de menthe et mousse de melon, servies avec un granité au champagne

爽やかなミントジュレとメロンのムース 冷たいシャンパングラニテと共に

Café et mignardises

コーヒーと小菓子

¥32,000

※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。



*Hors d'Oeuvre Froids
et Chauds*
オードブル

Saint-jacques rissolées façon choucroute

帆立貝のリソレ シュークルート風 ————— ¥7,600

Anguille braisée puis grillée dorées et épeautre cuisiné comme un risotto

ウナギのブレゼとスペルト小麦のリゾット風 ————— ¥8,900

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 ————— ¥6,400

Escargots à la Bourguignonne

エスカルゴ ブルゴーニュ風 ————— ¥5,100

Soupe
スープ

Soupe de Consommé, ravioles de foie gras et cèpes

コンソメスープにフォアグラ・セッ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

Autres
その他

Assortiment de salade

取り合わせサラダ ————— ¥2,000

Plateau de fromages

フロマージュ各種 ————— ¥4,000

※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。



Poissons

魚料理

La marée du jour a notre façon

本日の魚料理 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

仔羊のロースト タイム風味 _____ ¥8,500

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

フランス産仔鳩のココット鍋焼き アバ風味の濃厚なジュ _____ ¥18,000

ハーフサイズ _____ ¥9,900

Assiette viande gourmandise

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

Desserts

デザート

Mochi warabi au pamplemousse, glace au thé noir

グレープフルーツのわらび餅 紅茶アイスと共に _____ ¥1,900

Gelée de menthe et mousse de melon, servies avec un granité au champagne

爽やかなミントジュレとメロンのムース 冷たいシャンパングラニテと共に _____ ¥2,000

Glace ou Sorbet du jour

本日のアイスクリーム・シャーベット _____ ¥1,300

Chariot de dessert du jour

本日のワゴンデザート _____ ¥5,900

※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。

Champagne シャンパーニュ

モエ エ シャンドン モエ アンペリアル/フレッシュさと熟成感が調和した世界中で愛され続ける1本
Moet & Chandon Moet Imperial/ PN ;PM ;Ch

A glass (107cc) ¥3,416
A bottle ¥22,770

マンサール ブリュット ロゼ / フルーティーで果実味豊かな味わい
Mansard Brut Rose S.A / PN50% ; Ch20% ; PM15%

A glass(107cc) ¥3,795
A bottle ¥26,565

White Wine 白ワイン

A glass (125cc) ¥2,530

トゥーレーヌ ソーヴィニオン カーヴ ド ラ トーランジェール 2024 / グレープフルーツの豊かな果実味と心地よい苦味
Touraine Sauvignon Cave de la Tourangelle 2024/ France Loire /SB100%

マコンフュイッセ 2024 / 黄色い花の香り すももやパイナップルような味わい
Macon Fuisse 2024 / France Bourgogne / CH100%

インテリジェンス セールドゥ グリー ヴィオニエ 2024 / 熟れた梨やライチの香り 厚みのある果実味
Intelligence Serre de Guery Viognier 2024 / France Languedoc / V1100%

Rose wine ロゼワイン

A glass (125cc) ¥2,530

プレーニュ ル ヴィユ プレーニュ パラディ グルナッシュ ロゼ 2023 / グレープフルーツを思わせる果肉感豊かな味わい
Preignes le Vieux Preignes Paradis Grenache Rosé 2023/ South France/ GN100%

Red wine 赤ワイン

A glass (125cc) ¥2,530

ジャン クロード ボワセ ブルゴーニュ ピノ ノワール 2022 / 熟したチェリーの香り。心地よい酸と滑らかなタンニン。
Jean Claude Boisset Bourgogne Pinot Noir 2022/ France bourgogne / PN 100%

ルナリア モンテプルチアーノ ダブルツツォ アンセストラル ナチュレ 2023 / リンゴ酸の甘いニュアンス、力強くまるやか
Lunaria Montepulciano abruzzo Ancestrall Nature 2023/ Itary Abruzzo / MP 100%

シャトー ムーラン デュ キャノー 2018 / 黒系果実と樽由来のスモーキーな香り
Chateau Moulin de Canhaut 2018 / France Bordeaux / CS50% ; ME50%

お料理に合わせた特別ワインをご用意しております
(Special wines are available to match your course meal)

カシー ブラン 2024 クロ サント マグドレーヌ/ Cassis Blanc 2024 Clos Sainte Magdeleine/MS;UB;CT

プロヴァンス地方で高い品質を誇る白ワイン。白い花、スパイス、ミントのアロマ。滑らかな口あたり。A glass (125cc)¥3,795
魚介類を使用した前菜やお魚料理等、幅広いマリナーズが楽しめます。 A bottle ¥26,565

Wine pairing with meals 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 (Champagne + set of 2 glasses of wine)	¥7,843
〃	3杯セット (〃 3 glasses of wine)	¥9,994
〃	4杯セット (〃 4 glasses of wine)	¥12,144
〃	5杯セット (〃 5 glasses of wine)	¥14,295
	グラスワイン 3杯セット (Set of 3 glasses of wine)	¥6,831
	〃 4杯セット (〃 4 glasses of wine)	¥9,108
	〃 5杯セット (〃 5 glasses of wine)	¥11,385

※ペアリングに特別ワインを組み込む場合、追加料金¥1,265頂戴いたします。

Other Alcoholic Beverages その他アルコール

ビール、ウイスキー、スピリッツ、甘口ワイン、食後酒各種をご用意ございます。スタッフにお尋ねください。
A selection of beer, whisky, spirits, sweet wine and digestifs is available. Please ask our staff for details.

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。

Non Alcohol Menu

≪ Menu Dégustation ; ノンアルコール3杯セット ≫

- ・スパークリングリンゴジュース 又は ノンアルコールスパークリングワイン
 - ・ノンアルコール白ワイン
 - ・ノンアルコール赤ワイン
- 3 glasses set ¥4,934

≪ Juice, Tea & Another ; ジュース、お茶やその他 ≫

ノンアルコールスパークリングワイン <i>Non Alcohol Sparkling Wine / 107ml</i>	A glass ¥1,771 A bottle ¥10,120
ノンアルコールワイン 白 / 赤 <i>Non Alcohol White/Red Wine / 125ml</i>	A glass ¥1,771 A bottle ¥10,120
スパークリングリンゴジュース ジュド ポム <i>Sparkling Apple Juice Jus de Pomme/ 107ml</i>	A glass ¥1,898 A bottle ¥11,385
ノンアルコールビール <i>Non Alcoholic Beer / 334ml</i>	A bottle ¥1,138
テ アラ ペスカ (フローズンピーチ入りピーチティー) <i>Peach Tea Te alla Pesca</i>	A glass ¥2,530
ウーロン茶 <i>Oolong Tea</i>	A glass ¥886
アップルジュース <i>Apple Juice</i>	A glass ¥1,012
オレンジジュース <i>Orange Juice</i>	A glass ¥1,265

≪ Alain Milliat Fruit Juice & Nectar フランス産 高級濃厚果汁ネクター ≫

- ラズベリー / ピーチ / マンゴー
Raspberry / Peach / Mango A bottle(330ml) ¥3,542

≪ ROYAL BLUE TEA 手摘み茶葉高級茶 ≫

- 玉露焙じ茶 KAHO 香焙 A glass (100ml) ¥2,783
釜炒り緑茶 IRIKA 炒香 A bottle ¥18,975
- 2種飲み比べセット 100ml×2glasses ¥5,060

≪ Mineral Water ; ミネラルウォーター ≫

- エビアン 750ml ¥1,139
Evian
- 富士ミネラルウォーター 780ml ¥1,139
Fuji Mineral Water
- ペリエ 330ml ¥1,012
750ml ¥1,644
Perrier
- サンペレグリノ 500ml ¥1,139
San Pellegrino
- 富士スパークリングウォーター 700ml ¥1,644
Fuji Sparkling Water

※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。

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 お米のアイスクリーム添え

Gateau à la noix de coco et à l'ananas, glace au riz

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.

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



茶宴メニュー 2種の飲み比べ

100ml×2種 ¥5,060

玉露焙じ茶 KAHO 香焙

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。

グラス 100ml ¥2,783
 ボトル ¥18,975

釜炒り緑茶 IRIKA 炒香

緑茶=釜炒り緑茶(宮崎県五ヶ瀬町)

茶畑は高千穂郷・椎葉山の山間にある2015年世界農業遺産認定地区。30年以上前から農薬や化学肥料を一切使用しない、有機栽培法の「釜炒り緑茶」。美しい黄金、香味・渋味・旨味・甘味がバランスよく調和、高原を駆け抜ける爽やかな風味です。G20大阪サミットで世界の首脳に供された逸品。

グラス 100ml ¥2,783
 ボトル ¥18,975

※ 価格は税金・サービス料込みです。