



Amuse bouche

アミューズ

《オードブル》

Taboulé à la tomate aux fruits de mer

魚介のタブーレ(トマト風味クスクス)

《スープ》

Vichyssoise glacée à ma façon au curry

ジャガイモとポワロー葱の冷たいスープ(ヴィシソワーズ)カレーの香り

《メインディッシュ》

《下記の中よりお好きな物を一つお選び下さい》

La marée du jour à notre façon (selon arrivage)

本日の魚料理 シェフスタイル

Emincé de bœuf grillée et langue de bœuf confit aux légumes saison

薄切り牛肉の網焼きと牛タンコンフィ 季節の野菜添え

Filet de bœuf grille sauce madère, 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

+¥3,800

《デザート》

Dessert du jour

本日のデザート

Café

コーヒー

¥9,000

《2025年4月26日～5月6日》

* 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。



Amuse bouche
アミューズ

《オードブル》

Taboulé à la tomate aux fruits de mer
魚介のタブーレ(トマト風味クスクス)

《スープ》

Vichyssoise glacée à ma façon au curry
ジャガイモとポワロー葱の冷たいスープ(ヴィシソワーズ)カレーの香り

《魚料理》

La marée du jour à notre façon (selon arrivage)
本日の魚料理 シェフスタイル

《肉料理》

Filet de bœuf grille sauce madère, 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》

Dessert du jour
本日のデザート

Café
コーヒー

¥13,000

《2025年4月26日～5月6日》

- * 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

Assortiment de crudités cuits et crus aux printemps, tiède de fruits de mer

様々食感の野菜とハーブ 海の幸の盛り合わせ

Crème d'asperges blanches et bavarois

ホワイトアスパラガスのバヴァロワと冷製クリームスープ

La marée du jour a notre façon (selon arrivage)

本日の魚料理 シェフスタイル

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

国産牛フィレ肉とホホ肉の赤ワイン煮込み 盛り合わせ

Dessert du jour

本日のデザート

Café et mignardises

コーヒーと小菓子

¥18,000

《2025年4月1日～6月1日》

※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 マディラワインソース

+ ¥3,800

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

アバ風味の濃厚なジュ

+ ¥5,100

* 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

Assortiment de crudités cuits et crus aux printemps, tiède de fruits de mer
様々食感の野菜とハーブ 海の幸の盛り合わせ ————— ¥6,600

*Ormeau d'ezo à la vapeur puis sauté,
betterave en duo pommes à l'avocat aux pousses de salada*
瞬間ソテーした蝦夷アワビ ビーツとリンゴのサラダを添えて ————— ¥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 冷製バリグール野菜添え ————— ¥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

Potages

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。

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品をご用意ございます) ————— ¥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 Racan cuisiné en cocotte, jus goûteux aux abats
フランス産仔鳩のココット鍋焼き アバ風味の濃厚なジュ ————— ¥27,000

ハーフサイズ ————— ¥14,000

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肉のグリル カフェ・ド・パリ風 ————— ¥14,000

Assortiment de salade ————— ¥2,000 *Plateau de fromages* フロマージュ各種 ————— ¥3,300
取り合わせサラダ



Chariot de dessert du jour
本日のワゴンデザート ————— ¥4,500

Glace ou Sorbet du jour
本日のアイスクリーム・シャーベット ————— ¥1,600

Coupe de Champagne

グラス シャンパーニュ

マンサール ブリュット プリュミエクリュ

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

ル・ノルマンディでのみ味わえる希少なシャンパーニュ

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味わい

A glass(107cc) ¥3,669

A bottle ¥25,300

Blanc 白ワイン

ミュスカデ セーヴル エメヌ ル ヴェルジェ 2022

Muscadet Sevre et Maine Sur Lie Le Verger 2022

/ AOC Muscadet Sevre et Maine Sur Lie / MD 100%

滑らかで瑞々しい口当たり、海風の様に爽やかな塩味

A glass(125cc) ¥2,277

A bottle ¥13,915

クロ アンリ エステート ソーヴィニオンブラン 2022

Clos Henri Estate Sauvignon Blanc 2022

/ New Zealand Marlborough / SB100%

柑橘類の爽やかな香りとミネラル感

A glass (125cc) ¥2,277

A bottle ¥13,915

バレル フェルメンテッド シヤルドネ 2023

Barrel Fermented Chardonnay 2023 / California / CH100%

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

Doux 甘口ワイン

ゲヴェルツトラミネール

ヴァンダンジュ タルディブ 2018

Gewürztraminer Vendanges Tardives 2018 / AOC Alsace / GW 100%

ライチなどの芳香、遅摘み甘口ワイン

A glass(100cc) ¥3,163

シャトー ドワジー デーヌ 2020

Château Doisy Daene 2020/ AOC Sauternes / SM 100%

濃厚な果実の味わい、貴腐ワイン

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
ご用意ございます。スタッフにお尋ねください。

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astingグラス(半量) 2杯セット

¥2,530

テイastingグラス(半量) 3杯セット

¥3,795

Sélection du sommelier

ハーフボトルで白ワインをご用意しております

A special white wine is available by the half bottle.

シャブリ レパルグ 2020

Chablis Les Pargues 2020/ AOC Chablis / CH100%

7世代にわたって家族経営で行う歴史ある生産者。

フレッシュな味わいと熟した黄色い果実、丸みのある風味

A glass(125cc) ¥3,163

A bottle ¥8,855

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 2023

Preignes le Vieux Preignes Paradis Grenache Rosé 2023/

IGP PAYS D'OC / GN100%

グレープフルーツを思わせる果肉感豊かな味わい

A glass (125cc) ¥1,898

A bottle ¥11,385

Rouge 赤ワイン

ルナリア モンテプルチアーノ ダブルツォ

アンセストラル ナチュレ 2021

Lunaria Montepulciano d'abruzzo Ancestral Nature 2021/

Itary Abruzzo / MP 100%

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 デュ キャノー 2018

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

黒系果実と樽由来のスモーキーな香り

glass (125cc) ¥2,277

A bottle ¥13,915

テパ ピノ ノワール 2023

te Pa Pinot Noir 2023/ New Zealand Marlborough / PN 100%

ダークプラムや赤系果実の風味とスパイスの香り

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。

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 ≫

- 京都宇治碾茶 The Uji
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
- 3種飲み比べセット 50ml×3glasses ¥4,175

≪ 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 | ¥1,012 |
| | 750ml | ¥1,644 |
| サンペレグリノ
<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 | ¥1,644 |

※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 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.

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。

釜炒り緑茶 IRIKA 炒香

グラス 100ml ￥2,783

ボトル ￥18,975

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。

※価格は税金・サービス料込みです。