

《2026年6月1日～7月31日》

—ブルゴーニュの食卓ランチ—

*Amuse bouche*

アミューズ

《オードブル》

*Jambon persillé à ma façon*

ジャンボンペルシエ “ル・ノルマンディ”スタイル

又は

*Salade de fruits mer avec œuf dur à la dijonnaise*

魚介のサラダ仕立て デイジョン風エッグ添え

《スープ》

*Gaspacho aux crème de moutard dijon*

トマトのガスパチョ デイジョンマスタードクリーム

《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

*Poisson à chair blanche poele, sauce au beurre bourguignon*

本日の鮮魚のポワレ ブルギニョンバターソース

*Coq au vin avec suprêmes de volaille*

鶏腿肉の赤ワイン煮込み コック・オー・ヴァンと胸肉のロースト

*Échine de porc confite rôtie, sauce charcuterie*

豚肩ロースのロティ シャルキュトリーソース+¥2,200

*Filet de bœuf grillée sauce madère, légumes du moment*

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

《デザート》

*Pain d'épices accompagné de crème au fromage*

オレンジパンデピス チーズのクリーム添えて

*Café*

コーヒー

メインチョイスコース ¥9,000

\* 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。

《2026年6月1日～7月31日》

—ブルゴーニュの食卓ランチ—

*Amuse bouche*

アミューズ

《オードブル》

*Jambon persillé à ma façon*

ジャンボンペルシエ "ル・ノルマンディ"スタイル

又は

*Salade de fruits mer avec œuf dur à la dijonnaise*

魚介のサラダ仕立て デイジョン風エッグ添え

《スープ》

*Gaspacho aux crème de moutard dijon*

トマトのガスパチョ デイジョンマスタードクリーム

《魚料理》

*La marée du jour a 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, legumes du moment*

牛フィレ肉のグリル マデラワインソース 温野菜添え

《デザート》

*Pain d'épices accompagné de crème au fromage*

オレンジパンデピス チーズのクリーム添えて

*Café*

コーヒー

フルコース¥13,000

\* 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。

《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

*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

*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

¥20,000

※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 マディラワインソース

+ ¥3,800

\* 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。



*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 マディアワインソース \_\_\_\_\_ ¥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  
 A glass (107cc) ¥3,416  
 A bottle ¥22,770  
 Moët & Chandon Moët Imperial/ PN;PM;Ch

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  
 A glass(107cc) ¥3,795  
 A bottle ¥26,565  
 Mansard Brut Rose S.A / PN50%; Ch20%; PM15%

☆マークはブルゴーニュ地方のおすすめワインです(☆ mark indicates recommended wines.)

## White Wine 白ワイン

☆マコンフュイツセ 2024 / *Macon Fuisse 2024 / France Bourgogne / CH100%*  
 A glass (125cc) ¥2,530  
 A bottle ¥15,180  
 黄色い花の香り すももやパイナップルのような味わい。前菜やお魚料理と素晴らしいマリアージュになります。

トゥーレーヌ ソーヴィニオン カーヴ ド ラ トゥーランジェール 2024 / グレープフルーツの豊かな果実味と心地よい苦味  
 A glass (125cc) ¥1,898  
 A bottle ¥11,385  
 Touraine Sauvignon Cave de la Tourangelle 2024/ France Loire /SB100%

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  
 A glass (125cc) ¥2,151  
 A bottle ¥12,650  
 Intelligence Serre de Guery Viognier 2024 / France Languedoc / V1100%

## Rose wine 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 / 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  
 Preignes le Vieux Preignes Paradis Grenache Rosé 2023/ South France/ GN100%

## Red wine 赤ワイン

☆ジャン クロード ボワセ ブルゴーニュ ピノ ノワール 2022 / Jean Claude Boisset Bourgogne Pinot Noir 2022/ France bourgogne / PN 100%  
 A glass (125cc) ¥2,530  
 A bottle ¥15,180  
 熟したチェリーの香り。心地よい酸と滑らかなタンニン。お魚・お肉料理と素晴らしいマリアージュになります。

ソミュール シャンピニー ボラージュ 2022 / スミレの香り、ラズベリーやカシスのニュアンス  
 A glass (125cc) ¥2,277  
 A bottle ¥13,915  
 Saumur-Champigny Volage 2022 / France Loire/ CF 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  
 A glass (125cc) ¥2,530  
 A bottle ¥15,180  
 Chateau Moulin de Canhaut 2018 / France Bordeaux / CS50%; ME50%

## 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

テイスティンググラス(半量) 2杯セット ( Set of 2 glasses of half wine)	¥2,530
テイスティンググラス(半量) 3杯セット ( Set of 3 glasses of half wine)	¥3,795

## 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。