

Menton マントン

平日 ¥7,425/土日祝 ¥8,250

La Provence —パレット・アート・オードブルー—

à la Provençal. produits de la saison.

Five senses of flavor from Provence, that Artists Loved.

芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚

Le Printemps —春の味覚—

un plat de la saison. selon mon inspiration

Appetizer from the season

春の前菜 旬の素材を

Ou または

Le Poulet —信玄鶏—

en pressé. selon mon inspiration

Pressed Shingen Chiken and Foie gras, Chef's inspiration

信玄鶏とフォアグラのプレッセ (+¥1,100)

Le Poisson —鮮魚—

du jour à marché. selon mon inspiration

Encounter of fresh Seafood, Chef's inspiration

市場での " 出会い "

Ou または

Le Homard —オマール海老—

du jour de saison . selon mon inspiration

Fresh Homard Shrimp by Chef's inspiration

活オマール海老 (+¥2,200)

Le Plat Pancipal

Veillez choisir votre plat pancipal dans la liste ci jointe

Please Choose your Favorite Menu

メインディッシュは御好みに御選びください

Grand Dessert

Dessert du jour

Seasonal Dessert

季節のグラン・デセール 滑らかなアイスと共に

...

Le Café et Mignardises

Café ou Thé

Herb Tea, Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Signage with the following wording is recommended: "Please inform your server of any food allergies
Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"

All menu prices are subject to 15% service charge.

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の
原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

Cannes カンヌ

平日 ¥9,405/土日祝 ¥10,450

La Provence —パレット・アート・オードブルー—

à la Provençal. produits de la saison.

Five senses of flavor from Provence, that Artists Loved.

芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚

Le Printemps —春の味覚—

un plat de la saison. selon mon inspiration

Appetizer from the season

春の前菜 旬の素材を

Ou または

Le Poulet —信玄鶏—

en pressé. selon mon inspiration

Pressed Shingen Chiken and Foie gras, Chef's inspiration

信玄鶏とフォアグラのプレッセ (+¥1,100)

Le Calmar —ホタル烏賊—

en taboulé avec vichyssoise chaude. selon mon inspiration

Hot potato soup with Firefly squid and Couscous

ホタル烏賊 クスクス 新じゃがいもの温かいビシソワーズ

Le Poisson —鮮魚—

du jour à marché. selon mon inspiration

Encounter of fresh Seafood, Chef's inspiration

市場での " 出会い "

Ou または

Le Homard —オマール海老—

du jour de saison . selon mon inspiration

Fresh Homard lobster, Chef's inspiration

活オマール海老 (+¥2,200)

Le Plat Pancipal

Veillez choisir votre plat pancipal dans la liste ci jointe

Please Choose your Favorite Menu

メインディッシュは御好みで御選びください

Pré Dessert

Pré Dessert

小さなデザート

Grand Dessert

Dessert du jour

季節のグラン・デザート 滑らかなアイスと共に

Le Café et Mignardises

Café ou Thé

Herb Tea, Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Signage with the following wording is recommended: "Please inform your server of any food allergies
Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"

All menu prices are subject to 15% service charge.

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の
原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

Marseille マルセイユ

平日 ¥13,860/土日祝 ¥15,400

La Provence —パレット・アート・オードブル—

à la Provençal. produits de la saison.

Five senses of flavor from Provence, that Artists Loved.

芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚

...

Le Printemps —春の味覚—

un plat de la saison. selon mon inspiration

Appetizer from the season

春の前菜 旬の素材を

...

L' Asperge —アスパラガス—

en salade avec langoustine. sauce hollandaise

Hot Asparagus salade with Sauteed Dublin bay Prawn

旬のアスパラガスの温かいサラダ 柑橘香るオランダーズソース ラングスティーヌのソテー

...

Le Calmar —ホタル烏賊—

en bourguignon avec risotto de pettis poie . sauce bouiibaisse

Firefly squid and Snack peas risotto, Bouillabaisse sauce

ホタルイカのブルギニョンとスナックエンドウのリゾット ブイヤベースソース

Le Poisson —鮮魚—

du jour à marché. selon mon inspiration

Encounter of fresh Seafood, Chef's inspiration

市場での " 出会い "

Ou または

Le Homard —オマール海老—

du jour de saison . selon mon inspiration

Fresh Homard Shrimp by Chef's inspiration

活オマール海老 (+ ¥2,200)

Le Plat Pancipal

Veuillez choisir votre plat pancipal dans la liste ci jointe

Please Choose your Favorite Menu

メインディッシュは御好みに御選びください

Pré Dessert

Pré Dessert

Petit Dessert

小さなデザート

Grand Dessert

Dessert du jour

Seasonal Dessert

季節のグラン・デザート

Le Café et Mignardises

Café ou Thé

Herb Tea, Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Signage with the following wording is recommended: "Please inform your server of any food allergies
Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"

All menu prices are subject to 15% service charge.

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

Spécial Cannes スペシャル カンヌ

平日 ¥14,355/土日祝 ¥15,950

La Provence —パレット・アート・オードブルー—

à la Provençal. produits de la saison.

Five senses of flavor from Provence, that Artists Loved.

芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚

Le Printemps —春の味覚—

un plat de la saison. selon mon inspiration

Appetizer from the season

春の前菜 旬の素材を

Ou または

Le Poulet —信玄鶏—

en pressé. selon mon inspiration

Pressed Shingen Chiken and Foie gras, Chef's inspiration

信玄鶏とフォアグラのプレッセ (+¥1,100)

Le Calmar —ホタル烏賊—

en tabboulé avec vichyssoise chaude. selon mon inspiration

Hot potato soup with Firefly squid and Couscous

ホタル烏賊 クスクス 新じゃがいもの温かいビシソワーズ

...

Le Homard Bleu —オマール・ブルー—

du jour de saison . selon mon inspiration

Homard Shrimp of Brittany

最高級ブルターニュ産オマール海老

Le Plat Pancipal

Veillez choisir votre plat pancipal dans la liste ci jointe

Please Choose your Favorite Menu

メインディッシュは御好みに御選びください

フォアグラとの饗宴

Pré Dessert

Pré Dessert

Petit Dessert

小さなデザート

Grand Dessert

Dessert du jour

Seasonal Dessert

季節のグラン・デザート

...

Le Café et Mignardises

Café ou Thé

Herb Tea, Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Signage with the following wording is recommended: "Please inform your server of any food allergies
Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"

All menu prices are subject to 15% service charge.

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

Spécial Marseille スペシャル マルセイユ

平日 ¥18,810/土日祝 ¥20,900

La Provence —パレット・アート・オードブルー—

à la Provençal. produits de la saison.

Five senses of flavor from Provence, that Artists Loved.

芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚

...

Le Printemps —春の味覚—

un plat de la saison. selon mon inspiration

Appetizer from the season

春の前菜 旬の素材を

...

L' Asperge —アスパラガス—

en salade avec langoustine. sauce hollandaise

Hot Asparagus salade with Sauteed Dublin bay Prawn

旬のアスパラガスの温かいサラダ 柑橘香るオランダーズソース ラングスティーヌのソテー

...

Le Calmar —ホタル烏賊—

en bourguignon avec risotto de pettis poie . sauce bouiibaisse

Firefly squid and Snack peas risotto, Bouillabaisse sauce

ホタルイカのブルギニョンとスナックエンドウのリゾット ブイヤベースソース

...

Le Homard Bleu —オマール・ブルー—

du jour de saison . selon mon inspiration

Homard Shrimp of Brittany

最高級ブルターニュ産オマール海老

Le Plat Pancipal

Veillez choisir votre plat pancipal dans la liste ci jointe

Please Choose your Favorite Menu

メインディッシュは御好みで御選びください

フォアグラとの饗宴

Pré Dessert

Pré Dessert

Petit Dessert

小さなデザート

Grand Dessert

Dessert du jour

Seasonal Dessert

季節のグラン・デザート

Le Café et Mignardises

Café ou Thé

Herb Tea, Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Signage with the following wording is recommended: "Please inform your server of any food allergies
Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"

All menu prices are subject to 15% service charge.

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の
原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

Caviar Marseille キャヴィア マルセイユ

平日 ¥21,780/土日祝 ¥24,200

Le Cavier —キャヴィア—

Amuse bouche

Caviar

至福のキャヴィア

...

La Provence —パレット・アート・オードブルー—

à la Provençal. produits de la saison.

Five senses of flavor from Provence, that Artists Loved.

芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚

...

Le Printemps —春の味覚—

un plat de la saison. selon mon inspiration

Appetizer from the season

春の前菜 旬の素材を

...

L' Asperge —アスパラガス—

en salade avec langoustine.sauce hollandaise

Hot Asparagus salade with Sauteed Dublin bay Prawn

旬のアスパラガスの温かいサラダ 柑橘香るオランダーズソース ラングスティーヌのソテー

...

Le Calmar —ホタル烏賊—

en bourguignon avec risotto de pettis poie . sauce bouiibaisse

Firefly squid and Snack peas risotto, Bouillabaisse sauce

ホタルイカのブルギニョンとスナックエンドウのリゾット ブイヤベースソース

Le Poisson —鮮魚—

du jour à marché. selon mon inspiration

Encounter of fresh Seafood, Chef's inspiration

市場での " 出会い "

Ou または

Le Homard —オマール海老—

du jour de saison . selon mon inspiration

Fresh Homard Shrimp by Chef's inspiration

活オマール海老 (+¥2,200)

Le Plat Pancipal

Veillez choisir votre plat pancipal dans la liste ci jointe

Please Choose your Favorite Menu

メインディッシュは御好みに御選びください フォアグラとの饗宴

Pré Dessert

Pré Dessert

小さなデザート

Grand Dessert

Dessert du jour

季節のグラン・デザート

Signage with the following wording is recommended: "Please inform your server of any food allergies
Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"

All menu prices are subject to 15% service charge.

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の
原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

Spécial Caviar Marseille スペシャル キャヴィア マルセイユ

平日 ¥26,730/土日祝 ¥29,700

Le Cavier—キャヴィア—

Amuse bouche

Caviar

至福のキャヴィア

...

La Provence —パレット・アート・オードブル—

à la Provençal. produits de la saison.

Five senses of flavor from Provence, that Artists Loved.

芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚

...

Le Printemps —春の味覚—

un plat de la saison. selon mon inspiration

Appetizer from the season

春の前菜 旬の素材を

...

L' Asperge —アスパラガス—

en salade avec langoustine. sauce hollandaise

Hot Asparagus salade with Sauteed Dublin bay Prawn

旬のアスパラガスの温かいサラダ 柑橘香るオランダーズソース ラングスティーヌのソテー

...

Le Calmar —ホタル烏賊—

en bourguignon avec risotto de pettis poie . sauce bouiibaisse

Firefly squid and Snack peas risotto, Bouillabaisse sauce

ホタルイカのブルギニョンとスナックエンドウのリゾット ブイヤベースソース

...

Le Homard Bleu —オマール・ブルー

du jour de saison . selon mon inspiration

Homard Shrimp of Brittany

最高級ブルターニュ産オマール海老

Le Plat Pancipal

Veuillez choisir votre plat pancipal dans la liste ci jointe

Please Choose your Favorite Menu

メインディッシュは御好みで御選びください

フォアグラとの饗宴

Pré Dessert

Pré Dessert

小さなデザート

Grand Dessert

Dessert du jour

季節のグラン・デザート

Signage with the following wording is recommended: "Please inform your server of any food allergies
Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"

All menu prices are subject to 15% service charge.

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

Le Plat Principal Please choose one main course from the below.

メインディッシュはこちらからお選びください。

Le Veau ー仔牛ー

en poêlé . mon inspiration

Sautéed veal, from Australia

オーストラリア産仔牛のポワレ

Le Porc ー豚ー

en poêlé . mon inspiration

Grilled Kirishima pork, from KAGOSHIMA

鹿児島県産霧島ポークのグリエ

Le Canard ー鴨ー

en rotié. mon inspiration

Roasted Duck, from France

フランス産シャラン鴨胸肉のロティ +¥1, 100

Le Bœuf ー熟成牛ー

en braisé. selon mon inspiration

Grilled ice temperature aging Beef

氷温熟成牛ロース肉のグリエ +¥1, 650

Le Pintade ーホロホロ鶏ー

en ballottine. selon mon inspiration

Roasted Guinea fowl from Iwate

ホロホロ鳥のバロティース +¥2, 200

L'Agneau ー仔羊ー

en grillé. mon inspiration

Grilled Lamb, from Provence

プロヴァンス・シストロン産仔羊のグリエ +¥2, 750

Le WAGYU ー和牛ロースー

en grillé . mon inspiration

Japanese Wagyu loin « AKAUSHI »

阿蘇のあか牛ロースのグリエ +¥3, 300

Le WAGYU ー和牛フィレー

en poêlé. sance selon mon inspiration

Japanese Wagyu Tenderloin

黒毛和牛フィレ肉のポワレ +¥4, 400

Le Foie gras et La Truffe ーフォアグラとトリュフー

en poêlé à la Rossini

Foiegras and Truffle, <<Rossini>> style

フォアグラとトリュフのロッシーニスタイル +¥2, 200

Signage with the following wording is recommended: "Please inform your server of any food allergies
Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"

All menu prices are subject to 15% service charge.

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の
原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。