

Select Lunch

セレクトランチ

Sprinkled dried mullet roe on cuttlefish from Ehime, served with aioli sauce containing broccoli

愛媛県産 甲烏賊のカラスミマリネ ブロッコリーのアイオリソース

Cep mushroom velouté and foam

セップ茸のヴェルーテ 茸のフォーム

Please choose a main dish.

下記よりメインディッシュをお一つお選びください。

【A】

Two kinds of veal meat, cheek meat and loin, sauce bercy and Madeira wine sauce

仔牛ほほ肉とロース肉の2種の味わい ソースベルシーとマデラソース

【B】

White fish wapped with Shougoin turnip, herb scent cream sauce

聖護院かぶらを纏った白身魚 香草風味のクリームソース

【C】

Grilled Australian beef fillet, Bourguignon croûte, red wine sauce

オーストラリア産 牛フィレ肉のグリエ ブルギニョンのクルート 赤ワインソース (+ ¥800)

Spice flavored blanc manger with strawberry tartar

黒胡椒の香るブランマンジェ イチゴのタルタル

Coffee

コーヒー

¥5,000

当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルギーの微量混入を完全に防止する事ができません。

当社のアレルギー情報(特定原材料7品目)は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報(食品表示)を基にご案内いたします。

Plaisir

プレジール

Small appetizer

お食事前の軽い一皿

Sprinkled dried mullet roe on cuttlefish from Ehime, served with aioli sauce containing broccoli

愛媛県産 甲烏賊のカラスミマリネ ブロッコリーのアイオリソース

White fish wapped with Shougoin turnip, herb scent cream sauce

聖護院かぶらを纏った白身魚 香草風味のクリームソース

Please choose a main dish.

下記よりメインディッシュをお一つお選びください。

Two kinds of veal meat, cheek meat and loin, sauce bercy and Madeira wine sauce

仔牛ほほ肉とロース肉の2種の味わい ソースベルシーとマデラソース

Grilled Australian beef fillet, Bourguignon croûte, red wine sauce

オーストラリア産 牛フィレ肉のグリエ ブルギニョンのクルート 赤ワインソース

Spice flavored blanc manger with strawberry tartar

黒胡椒の香るブランマンジェ イチゴのタルタル

Coffee

コーヒー

¥8,000

Accommodations regarding food allergies at our restaurants, banquet facilities, etc. shall cover only the seven specific raw materials (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, dairy, peanuts) that manufacturing companies, etc.

(our food suppliers) have an obligation to label under the Food Labeling Act.

Guests who wish for accommodations regarding any of these seven specific raw materials are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests

we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the seven specific raw materials.

At our facilities, as all food and beverages are handled in the same environment

we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen other than the ingredients being used.

The allergy information (seven specific raw materials) is based on the ingredient information

(food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc.

Seasonal

シーズナル

Small appetizer

お食事前の軽い一皿

Lightly roasted cuttlefish, dried vegetable taboret, cuttlefish ink tuil

墨烏賊 軽く炙って 干し野菜のタブレ イカ墨のチュイル

Crustaceans bisque, potato and Cognac cream

甲殻のビスク ポテトとコニャックのクリームを浮かべて

Spanish mackerel from Yawatahama, Ehime, sensitive heating, citrus and condiment

愛媛県 八幡浜産 サワラ 繊細な加熱で 柑橘とコンディマン

Please choose a main dish.

下記よりメインディッシュをお一つお選びください。

Yezo venison from Higashidaisetsu, Hokkaido

with classical red wine sauce

北海道 東大雪産 蝦夷鹿

クラシックな赤ワインソースとともに

Grilled Australian beef fillet, Bourguignon croûte, red wine sauce

オーストラリア産 牛フィレ肉のグリエ ブルギニョンのクルート 赤ワインソース

Grilled "Kuroge wagyu" beef fillet, truffle and mellow Madeira wine sauce

黒毛和牛フィレ肉のグリエ トリュフと芳醇なマデラソースで (+ ¥3,000)

Chestnut cheese cake gratin, rum raisin ice cream

マロンチーズケーキのグラチネ ラムレーズンアイスクリーム

Coffee and petit four

コーヒーと小菓子

¥12,000

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

Price includes consumption tax. Additional 10% will be added for service charge.



"COCOA-新型コロナウイルス接触確認アプリ"

新型コロナウイルス感染症の陽性者と接触した可能性について、通知を受けることができます。

Soup ▪ *Pasta* ▪ *Appetizer* スープ・パスタ・前菜

- | | | | |
|---|--|-----------------|--------|
| 1 | <i>Harmonies cep mushroom velouté and foie gras</i>
セップ茸のヴェルーテとフォアグラムース | | ¥2,100 |
| 2 | <i>Bolognese</i>
ボロネーゼ | | ¥2,200 |
| 3 | <i>Combination salad, sherry vinaigrette</i>
コンビネーションサラダ シェリーヴィネガー風味 | <u>GF, V, P</u> | ¥2,000 |

Seafood ▪ *Meat* 魚料理・肉料理

- | | | | | |
|---|--|------------------------------|----------|------------------|
| 4 | <i>White fish wrapped with Shougoin turnip, herb scent cream sauce</i>
聖護院かぶらを纏った白身魚 香草風味のクリームソース | | <u>P</u> | ¥3,800 |
| 5 | <i>Two kinds of veal meat, cheek meat and loin, sauce bercy and Madeira wine sauce</i>
仔牛ほほ肉とロース肉の2種の味わい ソースベルシーとマデラソース | | <u>P</u> | ¥4,300 |
| 6 | <i>Grilled chicken, mustard sauce</i>
国産鶏のグリル マスタードソース | | <u>P</u> | ¥3,500 |
| 7 | <i>Grilled Australian beef fillet, Madeira wine sauce</i>
オーストラリア産 牛フィレ肉のグリエ マデラソース | 100g / 3.5 OZ
150g / 5 OZ | <u>P</u> | ¥4,500
¥6,500 |

Dessert デザート

- | | | | | |
|----|---|--------|---------------------------|--------|
| 8 | <i>Ice cream [Vanilla · Chocolate · Green tea]</i>
アイスクリーム [バニラ・チョコレート・抹茶] | | <u>GF</u> | ¥1,500 |
| 9 | <i>Sherbet [Apple · Mandarin · Strawberry]</i>
シャーベット [リンゴ・マンダリン・イチゴ] | | <u>GF, V, P</u> | ¥1,500 |
| 10 | <i>Spice flavored blanc manger with strawberry tartar</i>
黒胡椒の香るブランマンジェ イチゴのタルタル | | | ¥1,700 |
| 11 | <i>Coffee</i> コーヒー | ¥1,100 | 14 <i>Espresso</i> エスプレッソ | ¥1,200 |
| 12 | <i>Café au lait</i> カフェ・オ・レ | ¥1,200 | 15 <i>Tea</i> 紅茶 | ¥1,100 |
| 13 | <i>Cappuccino</i> カプチーノ | ¥1,200 | 16 <i>Herb tea</i> ハーブティ | ¥1,200 |

GF・・・Gluten free(グルテンフリー) V・・・Vegetarian(ベジタリアン) P・・・Pork free(ポークフリー)

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。
Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.
Price includes consumption tax. Additional 10% will be added for service charge.