

Menu Déjeuner

平日ランチ

プラ ドウ ジュール..... 2,100

Le Plat du Jour

本日のお魚又はお肉料理をお選びください。

その他、本日のスープ又はサラダ、パン
デザート コーヒー/紅茶付き

Your choice of fish or meat with soup or salad,
bread, dessert and coffee / tea

月	鴨のロティと季節野菜 スズキのグリエ
Mon	Roasted duck breast with vegetables Grilled sea bass, flavor of clams
火	サーロインステーキと季節野菜 舌平目のムニエル
Tue	Sirloin steak with vegetables Tongue flounder meuniere
水	仔羊の香草パン粉焼き サーモンのポワレ
Wed	Roasted lamb with herb crusted Pan fried salmon
木	コックオヴァン 平目の香り衣焼き
Thu	Coq au vin Roasted sole with bread crumbs
金	豚ロースの低温調理 鯛のグリエ サフラン風味
Fri	Slowcooked pork, choucroute Grilled sea bream, saffron nage

Menu à prix fixe

プリフィックスメニュー

3品コース.....2,700

Three course

4品コース.....3,500

Four course

前菜、スープ、メイン、デザートより各一品ずつお選びください。コースにはパンとコーヒー/紅茶がついております。

Please choose your favorite dish from Entrée, Soupe, Chaud, Dessert. The course comes with bread and coffee or tea.

追加料金 800 円でデザートブッフェをお楽しみ頂けます。

Nos entrées

前菜

N エスカルゴのブルゴーニュ風..... 1,600
Snails burgundy style, slice croutons

NP パテドカンパーニュとほろ苦いサラダ 1,600
Pâté de campagne with bittersweet salad

しまあじのマリネ
トマトとエシャロットのソース 1,800
Marinated yellow jack, shallot saucece (+600)

N フォアグラのポワレ
無花果とブリオッシュのコンビネーション..... 2,200
Pan fried foie gras, combination of fig, brioche (+1,200)

S オマール海老 トリュフ カブのマリアージュ
アメリカーナソース..... 2,700
Mariage of lobster, truffle and turnip, Américaine sauce (+1,600)



Les soupes

スープ

N 冷製かぼちゃのスープ
ヘーゼルナッツのアクセント... 1,000
Cold pumpkin soup

豆類とトマトのスープ..... 1,100
Beans and tomatoes soup (+300)

オニオングラタンスープ..... 1,200
Caramelized onion soup (+400)

Plats Chauds

メイン

サーモンのポワレ
燻製ジャガイモピューレ オゼイユのソース..... 2,000
Pan fried salmon, smoked potato puree, oseille sauce

甘鯛のナージュ 浅利とシトラスの香り..... 2,400
Nage of tilefish, flavor of clams and citrus (+500)

S 平目のグリユールチーズパン粉焼きノイリーソース... 2,300
Roasted flounder with gruyere cheese, bread crumbs (+800)

P 豚の低温調理 粒マスタードソース..... 2,100
Slow cooked pork loin, grain mustard sauce

仔羊の香草パン粉焼き クスクスとラタトゥイユ..... 2,600
Roasted lamb with herb crusted, couscous and ratatouille (+900)

牛肉の黒ビール煮込み 2,700
Black beer stewed beef, seasonal vegetables (+1,000)

鴨モモ肉のコンフィ ジャガイモとキノコのソテー..... 2,700
Duck leg confit, sautéed potato and mushrooms (+1,000)

S 牛フィレ肉のロティ ドフィノワグラタン..... 3,200
Roasted beef tenderloin, potato gratin, red wine sauce (+1,500)

Desserts

デザート

ふわふわシフォンケーキとクレームシャンティ..... 1,100
Chiffon cake with chantilly

アイスクリーム盛合わせ..... 1,100
Assorted ice cream

N フォンダンショコラ アングレーズソース..... 1,200
Chocolate fondant, custard sauce (+400)

抹茶のクレームブリュレ..... 1,400
Matcha crème brulee (+800)

葡萄のデクリネゾン..... 1,600
Grape declinaison (+1,000)

Cheeses

チーズ

3種.....2,000
3 kinds (+500)

5種.....2,600
5 kinds (+1,000)

Accompagnements

サイドディッシュ追加 700

V グリーンサラダ
Green salad

V 野菜のロースト
Roasted vegetables

V 茸のソテー
Sautéed mixed mushrooms

クリーミーマッシュドポテト
Creamy mashed potato

V フレンチフライ
French fries

V トリュフスライス
Sliced truffle

V ほうれん草ソテー
Sautéed spinach

ヌイユ
Nouilles

V ラタトゥイユ
Ratatouille

Nos grillades

グリル料理

サーモン 120g.....1,900
Norwegian salmon loin

牛リブアイ 200g2,400
Grass fed Australian beef rib eye steak

オマール海老.....2,400
Canadian lobster tail

骨付き仔羊 2本.....2,400
New Zealand lamb rack 2 pieces

Toute la journée

オールデイメニュー

P チキンクラブハウスサンド..... 2,100
Chicken clubhouse sandwich
Chicken, crispy bacon, egg, lettuce, tomato, mayonnaise

P クロックムッシュ..... 1,400
Croque-monsieur
Toasted bread, bechamel sauce, ham, gruyère cheese

セントレジスビーフバーガー..... 2,100
St.Regis burger
Japanese beef, sesame bun, lettuce, tomato, mayonnaise, onion, gherkins, bacon, gruyère cheese

P Pork 豚肉, **V** Vegetarian ベジタリアン, **N** Nuts ナッツ, **S** Spécialités スペシャルティ

上記の料金を別途、消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。
The consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。
Please be advised that menu is subject to change depending on seasonal availability.