

Menu Déjeuner

週末ランチ

プラ ドゥ ジュール..... 2,900
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、本日のスープとサラダ、パン
デザート コーヒー/紅茶付き

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

土	魚介類のパナシェ サフラン風味 鴨もも肉のコンフィ
Sat	Seafood panache with saffron sauce Duck leg confit
日	オマールのソテー 季節野菜 牛肉の黒ビール煮込み
Sun	Sauteéd lobster with seasonal vegetables Black beer stewed beef

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 ラタトゥイユ
Ratatouille

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

Nos grillades

グリル料理

サーモン 120g..... 1,900 Norwegian salmon loin	オマール海老.....2,400 Canadian lobster tail
牛リブアイ 200g2,400 Grass fed Australian beef rib eye steak	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

Menu à prix fixe

プリフィックスメニュー

3 品コース.....3,200
Three course

4 品コース.....4,000
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いただけます。

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
アメリカンソース..... 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)

鴨もも肉のコンフィ 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)

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.