

## LUNCH

11:30a.m.-2:00p.m.

## — プリヴェ・ランチ Privé Lunch —

本日のブイヨン、グラスデザート、コーヒーまたは紅茶が付きます。  
 All dishes are served with soup, verrine of the day and coffee or tea.  
 お飲み物は+¥500にてカフェメニューからお選びいただけます。  
 Coffee and tea selections are also available for an additional ¥500.



## 3種のスライダーバーガー

¥3,300

## A selection of 3 slider burgers

- 国産牛フィレ肉、オニオンコンフィ、レタス、マヨネーズ  
Grilled Japanese beef filet, onion confit, lettuce, mayonnaise
- シュリンプ、帆立貝、ラタトゥイユ  
Shrimp, scallop, ratatouille
- モッツアレラチーズ、フルーツトマト、アヴォカド  
Mozzarella, fruit tomato, avocado



## クロックムッシュ

¥2,800

## Croque Monsieur

- ホワイトソース、ジャンボンブラン、グリュイエールチーズ  
White sauce, jambon blanc, gruyère

## クロックマダム

¥3,000

## Croque Madame

- ホワイトソース、ジャンボンブラン、グリュイエールチーズ、卵  
White sauce, jambon blanc, gruyère, egg

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。  
 Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

表示価格に別途消費税10%、サービス料10%を加算させていただきます。  
 All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 10% consumption tax and 10% service charge.

## L U N C H

11:30a.m.-2:00p.m.

## — タルティーヌ・プリヴェ Tartine Privé —

本日のブイヨン、グラスデザート、コーヒーまたは紅茶が付きます。  
 All dishes are served with soup, verrine of the day and coffee or tea.  
 お飲み物は+¥500にてカフェメニューからお選びいただけます。  
 Coffee and tea selections are also available for an additional ¥500.



アメリカーナ  
 Américaine

¥3,300

パンドカンパーニュ、牛リブロースのグリル、アヴォカド、トマト、サラダ  
 Pain de Campagne, grilled beef rib-eye, avocado, tomato, salad



パリジェンヌ  
 Parisienne

¥3,000

パンドカンパーニュ、グリル野菜、温度卵、バジルマヨネーズ、サラダ  
 Pain de Campagne, grilled vegetables, egg, basil mayonnaise, salad

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。  
 Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

表示価格に別途消費税10%、サービス料10%を加算させていただきます。  
 All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 10% consumption tax and 10% service charge.

# LUNCH

11:30a.m.-2:00p.m.

## — サラダ・プリヴェ Salad Privé —

本日のブイヨン、グラスデザート、コーヒーまたは紅茶が付きます。  
All dishes are served with soup, verrine of the day and coffee or tea.  
お飲み物は+¥500にてカフェメニューからお選びいただけます。  
Coffee and tea selections are also available for an additional ¥500.



### 季節野菜のクリュディテ

¥2,800

#### Crudités

キュウリ、パプリカ、リーフレタス、トマト、ニンジンのマリネ、  
パルメザンチーズ

Cucumber, paprika, leaf lettuce, tomato, marinated carrot,  
parmesan cheese

### ランデーズ

¥2,800

#### Landaise

フォアグラのソテー、鴨胸肉とコンフィ、ラディッキオ、  
フルーツコンフィ、ヘーゼルナッツ

Pan-fried duck foie gras, duck breast and confit, chicory,  
dried fruit, hazelnut

### マルセイエーズ

¥2,800

#### Marseillaise

帆立貝、シュリンプ、烏賊、白身魚、ミックスオリーブ、リーフサラダ、  
トマト、サフラン風味のマヨネーズ、ハーブのピューレ

Scallop, shrimp, squid, white fish, mixed olives, leaf salad, tomato,  
saffron flavored mayonnaise, herb purée

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。  
Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

表示価格に別途消費税10%、サービス料10%を加算させていただきます。  
All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 10% consumption tax and 10% service charge.

## 前菜 / Appetizer

キャヴィア フラッペ ¥39,000

Caviar frappé 50g

滑らかで繊細な風味のオシエトラキャヴィアを存分にお楽しみください

キャヴィアとカラスミの冷製カペッリーニ ¥2,400

Capellini / caviar / bottarga

オシエトラキャヴィアとカラスミ香る、人気の逸品

鴨肉のパテドカンパーニュ ¥2,400

Country style pâté with pickles

鴨肉とピスタチオの味わいが際立つ自家製パテ、ワインのおともに

イベリコ豚生ハム(60g) ¥3,000

Uncured ham of Ibérico

Half ¥1,700

口の中でとろける甘みを感じる味わい、九条ねぎを添えて

スモークサーモン ¥1,800

Smoked salmon

サーモンにサラダを巻いた、彩り豊かな食べやすいスタイルで

ほうれん草とベーコンのキッシュ ¥2,000

Quiche Lorraine

注文を受けてから焼き上げるため、サクサクの食感がお楽しみいただけます

海老と帆立と彩り野菜のアヒージョ ¥1,800

Shrimp and scallop ajillo

魚介と野菜の味わいと香り豊かなアヒージョ、バゲットを添えて

イカとアヴォカドのスパイシーフリット ¥1,800

Squid and avocado spicy fritter

イカとアヴォカドの食感とスパイスの香りをお楽しみください

ソーセージとカレートマトソース ¥1,800

Currywurst

スパイス香るソースとソーセージ、フリット、バゲットのボリュームある一品



オリーブのマリネ ¥1,000

Marinated olives

フレンチフライ(トリュフ風味) ¥1,500

Truffle flavored French Fries

## おつまみ / Bar Food

チーズの盛り合せ ¥2,600

Assorted cheese

フルーツ盛り合わせ ¥3,000

Assorted fruits

ミックスナッツ(白トリュフ風味) ¥1,300

Truffle flavored mixed nuts

スペイン産ポテトチップス ¥1,000

(黒トリュフ風味)

Truffle flavored potato chips

ヴァローナ グアナラ ショコラ ¥1,500

(カカオ70%)

Valrhona Guanaja chocolates

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

表示価格に別途消費税10%、サービス料10%を加算させていただきます。

All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 10% consumption tax and 10% service charge.

## サラダ / Salad

### ランデーズ Landaise

Pan-fried duck foie gras,  
duck breast and confit,  
chicory, dried fruits,  
hazelnut



¥2,500

### マルセイエーズ Marseillaise

Scallop, shrimp, squid,  
white fish, mixed olives,  
leaf salad, tomato,  
saffron flavored mayonnaise,  
herb purée



¥2,400

### 季節野菜のクリュディテ

#### Crudités: légumes cuits et crus

Cucumber, paprika,  
leaf lettuce, tomato,  
marinated carrot,  
parmesan cheese



¥2,100

## ビーフステーキ / Diced Beef Steak

### 国産牛フィレ120g

Japanese beef filet

¥8,000

### 黒毛和牛フィレ 120g

Black Wagyu beef filet

¥12,000

## 軽食 / Meal

### アメリケーヌ

#### Américaine

Pain de Campagne, grilled beef rib-eye, avocado, tomato, salad

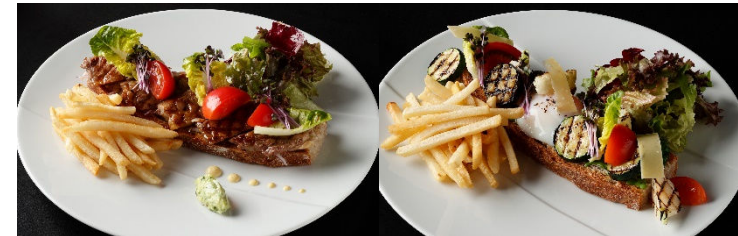
¥3,100

### パリジェンヌ

#### Parisienne

Pain de Campagne, grilled vegetables, egg, basil mayonnaise, salad

¥2,700



### クロックムッシュ Croque Monsieur

White sauce, jambon blanc, gruyère

¥2,300

### クロックマダム Croque Madame

White sauce, jambon blanc, gruyère, egg

¥2,500



### 3種のスライダーバーガー

#### A selection of 3 slider burgers

- Grilled Japanese beef filet,  
onion confit, lettuce, mayonnaise
- Shrimp, scallop, ratatouille
- Mozzarella, fruit tomato, avocado

¥3,100



食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

表示価格に別途消費税10%、サービス料10%を加算させていただきます。

All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 10% consumption tax and 10% service charge.