

---

## *Lunch Menu* : 平日ランチメニュー

---

### *Menu déjeuner A*

7,800 円

アミューズ、前菜 1、前菜 2、魚料理、メインディッシュ (2 種類からチョイス)、  
デザート、コーヒー、紅茶、又はハーブティ、プティフル

### *Menu déjeuner B*

10,500 円

アミューズ、前菜 1、前菜 2、魚料理、メインディッシュ (以下からお選び下さい)  
・黒毛和牛サーロインのグリエ ソースポワブラード  
・白身魚ムースとオマール海老のパイ包み焼きソースビスク (+¥1,500 でオマール添え)  
・鴨のローストとフォアグラのソテー ソーストリュフ、デザート、  
コーヒー、紅茶、又はハーブティ、プティフル

### *Menu déjeuner* *Artisan-* アルティザン

16,000 円

**【厳選した食材を技術と経験を以て仕立て上げるオートクチュールコースで  
記憶に残る時間をお作り出来たらとご用意したメニューとなります。】**

アミューズ、前菜、フォアグラを使った前菜、伊勢海老を使った魚介料理、  
メインディッシュ (以下からお選び下さい)  
・黒毛和牛サーロインのグリエ ソースポワブラード  
・白身魚ムースとオマール海老のパイ包み焼きソースビスク (+¥1,500 でオマール添え)  
・岩手県一関産 鴨とフォアグラ トリュフのパイ包み焼き ソーストリュフ (2 名様からのご注文)  
・黒毛和牛サーロインの薫スモーク ソースポワブラード (2 名様からのご注文)  
デザート、  
コーヒー、紅茶、又はハーブティ、プティフル

※ランチタイム：サービス料を 10% 頂いております。

---

*Lunch Menu* : 土・日・祝日ランチメニュー

---

*Menu déjeuner A*

8,200 円

アミューズ、前菜 1、前菜 2、魚料理、メインディッシュ (2 種類からチョイス)、  
デザート、コーヒー、紅茶、又はハーブティ、プティフル

*Menu déjeuner B*

11,000 円

アミューズ、前菜 1、前菜 2、魚料理、メインディッシュ (以下からお選び下さい)  
・黒毛和牛サーロインのグリエ ソースポワブラード  
・白身魚ムースとオマール海老のパイ包み焼きソースビスク (+¥1,500 でオマール添え)  
・鴨のローストとフォアグラのソテー ソーストリュフ、デザート、  
コーヒー、紅茶、又はハーブティ、プティフル

*Menu déjeuner*  
*Artisan-* アルティザン

17,000 円

**【厳選した食材を技術と経験を以て仕立て上げるオートクチュールコースで  
記憶に残る時間をお作り出来たらとご用意したメニューとなります。】**

アミューズ、前菜、フォアグラを使った前菜、伊勢海老を使った魚介料理、  
メインディッシュ (以下からお選び下さい)  
・黒毛和牛サーロインのグリエ ソースポワブラード  
・白身魚ムースとオマール海老のパイ包み焼きソースビスク (+¥1,500 でオマール添え)  
・岩手県一関産 鴨とフォアグラ トリュフのパイ包み焼き ソーストリュフ (2 名様からのご注文)  
・黒毛和牛サーロインの薫スモーク ソースポワブラード (2 名様からのご注文)  
デザート、  
コーヒー、紅茶、又はハーブティ、プティフル

※ランチタイム：サービス料を 10% 頂いております。

---

## *Dinner Menu* : ディナーメニュー

---

### MENU SAISON メニュー セゾン

14,500 円

～トータルバランスを追求したメニュー～

アミューズ、前菜 1、前菜 2、前菜 3、  
魚料理、メインディッシュ (2 種類からチョイス)、デザート、  
コーヒー、紅茶、又はハーブティ、プティフル

### MENU CHEF'S SPECIALITE メニュー シェフズ スペシャルITE

19,500 円

～厳選した食材を培った技術と経験を以て仕立て上げるトラディショナルコース～

アミューズ、前菜 1、前菜 2、前菜 3、伊勢海老の一品、  
メインディッシュ (2 種類からチョイス)、デザート、  
コーヒー、紅茶、又はハーブティ、プティフル

### MENU CAVIAR メニュー キャヴィア

25,000 円

～キャヴィア、伊勢海老、フォアグラ、  
素材の価値を存分に堪能出来るオートクチュールコース～

アミューズ

【specialite】オマール海老のコンソメジュレと  
カリフラワーのヴルーテ ウニと温泉卵 キャヴィア添え  
キャヴィア 30g サワークリームとそば粉のブリニ添え  
伊勢海老のシヴェ

鴨のローストとフォアグラのソテートリュフソース

デザート、

コーヒー、紅茶、又はハーブティ、プティフル

※ディナータイム：サービス料を 10% 頂いております。

※その他食後酒、ノン アルコールドリンク等もご用意しております。

---

*Dinner Menu* : ディナーメニュー

---

MEMU BOURGEOIS メニューブルジョワ

30,000 円

～記憶に残る優雅なひと時をお過ごし頂くラグジュアリーコース～

- ラトラススペシャリテー

オマール海老のコンソメジュレとカリフラワーのヴルーテ ウニと温泉卵 キャヴィア添え

利尻昆布で締めた平貝とオシエトラキャヴィア

ポワロー葱のヴィネグレット和え

フカヒレ フォアグラのソテー スッポンのコンソメスープ

蝦夷鮑とオマール海老のシヴェ ソースビスク

岩手県一関野生鴨 フォアグラトリュフのパイ包み焼き ソーストリュフ

季節のイマジネーション

コーヒー、紅茶、又はハーブティ、プティフル

※ディナータイム：サービス料を10% 頂いております。

※その他食後酒、ノン アルコールドリンク等もご用意しております。