

Menu Enfant



アンファン

Menu "Infant"

Crème de maïs

クリームコーンスープ

Cream corn soup

Assiette assortie (poulet frit, crevettes frites et sauce tartare, steak haché avec sauce demi-glace, frites, légumes vapeur)

盛り合わせプレート (フライドチキン海老フライ & タルタルソース、ハンバーグデミグラスソース、フライドポテト、温野菜)

Assorted platter (fried chicken, fried shrimp & tartar sauce, hamburger steak with demi-glace sauce, french fries, and steamed vegetables)

Pain, pudding à la crème anglaise, jus d'orange

パン、カスタードプリン、オレンジジュース

Bread, custard pudding, orange juice

¥4,500

Menu des Petits

ブティ

Menu "Children"



Salade de saumon fumé mariné

スモークサーモンのマリネ サラダ仕立て

Marinated smoked salmon salad

Crème de maïs

クリームコーンスープ

Cream corn soup

Crévettes frites et sauce tartare

海老フライ & タルタルソース

Fried shrimp and tartar sauce

Steak de bœuf accompagné de légumes vapeur

牛肉のステーキ 温野菜添え

Beef steak with steamed vegetables

Pain, pudding à la mode, jus d'orange

パン、プリンアラモード、オレンジジュース

Bread, pudding a la mode, orange juice

¥7,000

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。 料金には、サービス料・消費税が含まれております。当店における食物アレルギー対応につきましては、特定原材料8品目（えび・かに・くるみ・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8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、特定原材料以外のアレルゲンの微量混入を完全に防止する事ができません。 当社のアレルゲン情報（特定原材料8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。 お客様の安全を最優先とさせていただくため、特定原材料8品目以外の対応は致しかねます。

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market. Prices include service charge and consumption tax.

Accommodations regarding food allergies at our restaurant. Shall cover only the eight specific raw materials(shrimp, crab, walnuts, 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 eight 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 eight specific raw materials.

Fee de Neige

フェ・ド・ネージ (雪の妖精)

Snow Fairy

Rufilette de truite Minamiuonuma Miyuki, crème fumée du jardin et mousse de fenouille
南魚沼産 美雪ますのポーピエット菜園風 スモーククリームとフヌイユのムース

Poached trout from Minamiuonuma with a garden-style garnish, smoked cream, and fennel mousse

Potage de carottes et de légumes enfouis sous la neige, servi avec des bâtonnets à tarte

雪下人参と野菜のポタージュ パイのスティックを添えて

Carrot and vegetable potage made with carrots grown under the snow, served with pastry sticks

Duxelles de cabillaud et de champignons enroulées dans du chou chinois, sauce au saké de Niigata
鰯とキノコのデュクセル 白菜包み 新潟県産日本酒のソース

Cod and mushroom duxelles wrapped in napa cabbage, with a sauce made from sake from Niigata Prefecture

Contre-filet de bœuf grillé, accompagné d'une croquette de risotto au riz Shojiro et d'un arôme de Merlot d'Echigo
国産牛サーロインのグリル 庄次郎米のリゾットコロッケと越後メルローの芳香

Grilled domestic beef sirloin with Shojiro rice risotto croquette and the aroma of Echigo Merlot

Soupe aux fraises et à l'amazake
苺とあまさけのスープ仕立て

Strawberry and amazake soup



Rain

パン

Bread

Café ou Thé
コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

¥12,500

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。 料金には、サービス料・消費税が含まれております。

当店における食物アレルギー対応につきましては、特定原材料8品目（えび・かに・くるみ・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8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、特定原材料以外のアレルゲンの微量混入を完全に防止する事ができません。 当社のアレルゲン情報（特定原材料8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。 お客様の安全を最優先とさせていただくため、特定原材料8品目以外の対応は致しかねますのでご了承ください。

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market. Prices include service charge and consumption tax.

Accommodations regarding food allergies at our restaurant. Shall cover only the eight specific raw materials(shrimp, crab, walnuts, 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 eight 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 eight specific raw materials.

Nuit Étincelle

ニュイ・エトワーレ (星降る夜)

Starry Night



Vol-au-vent à la truite Miyuki fumée et au fromage frais
美雪ますの燻製とクリームチーズのボローヴアン

Smoked Miyuki trout and cream cheese vol-au-vent

Homard sur gelée de mangue, dorade rouge marinée aux algues et caviar de crustacés
マンゴーのジュレにのせたオマール海老・真鯛の昆布〆・貝類のキャビア飾り

Lobster on mango jelly, red sea bream marinated in kelp, and shellfish caviar

Potage de racine de bardane comme de la neige
ごぼうのポタージュ 雪のように

Burdock root potage, snow style

Roulet farci au flét et aux crevettes, sauce américaine
平目と南蛮海老の真薯を詰めたルーレ アメリカンソース

Rolled fish cake filled with flounder and sweet shrimp, served with American sauce

Filet de bœuf grillé, sauce aux morilles
国産牛フィレ肉のグリル 網笠茸ソース

Grilled Japanese beef fillet with umbrella mushroom sauce

Délice du Lectier

ル・レクチエのデリス

The joy of Le Lectier pears

Pain

パン

Bread

Café ou Thé

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

¥14,000

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。 料金には、サービス料・消費税が含まれております。

当店における食物アレルギー対応につきましては、特定原材料8品目（えび・かに・くるみ・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8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、特定原材料以外のアレルゲンの微量混入を完全に防止する事ができません。 当社のアレルゲン情報（特定原材料8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。 お客様の安全を最優先とさせていただくため、特定原材料8品目以外の対応は致しかねますのでご了承ください。

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market. Prices include service charge and consumption tax.

Accommodations regarding food allergies at our restaurant. Shall cover only the eight specific raw materials(shrimp, crab, walnuts, 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 eight 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 eight specific raw materials.