

......

## Le Teppanyaki

#### MENU BRUINE

ブルイン

Lunch \(\xi 10,000\) Dinner \(\xi 20,000\)

アミューズ / 前菜(Dinner 2 品) / お肉・サラダ / 御食事・味噌汁・香の物 / デザート Amuse / Interméde (Diner 2 plats) / Viande de bœuf et salade / Riz nature, soupe miso, Pickls / Dssert Amuse / Appetizer (Dinner 2 dishes) / Beef dishes and salads / White rice, Miso soup, Pickles / Dessert

### MENU CREPÚSCULE

クレピュスキル

Lunch \(\frac{\x}{14,000}\) Dinner \(\frac{\x}{25,000}\)

アミューズ / 前菜(Dinner 2 品) / 魚料理 / お肉・サラダ / 御食事・味噌汁・香の物 / デザート Amuse / Interméde (Diner 2 plats) / Poisson / Viande de bœuf et salade / Riz nature, soupe miso, Pickls / Dssert Amuse / Appetizer (Dinner 2 dishes) / Fish dish / Beef dishes and salads / White rice, Miso soup, Pickles / Dessert

### $M E N U \stackrel{\acute{}}{=} C L A T$

Lunch \(\xi\$18,000\) Dinner \(\xi\$30,000\)

アミューズ / 前菜(Dinner 2 品) / オマール(Dinner オマールまたは鮑) / お肉・サラダ / 御食事・味噌汁・香の物 / デザート Amuse / Interméde (Diner 2 plats) / Homard (Diner Homard ou Awabi) / Viande de bœuf et salade / Riz nature, soupe miso, Pickls / Dssert Amuse / Appetizer (Dinner 2 dishes) / Lobster (Dinner Lobster or Abalone) / Beef dishes and salads / White rice, Miso soup, Pickles / Dessert

食事制限、アレルギーのあるお客様はスタッフにお申し付けください 表記料金には消費税とサービス料が含まれております

Please feel free to contact our service if you have any dietary requirements.

Prices include service charge and consumption tax.

# DÎNER MENU

BRÚINE

ブルイン

¥20,000

AMUSE BOUCHE アミューズ・ブーシュ 新玉葱のムース コンソメヴォライユのジュレ

**INTERMÈDE** アンテルメード 牡丹海老のカルパッチョ

ホワイトアスパラガス サザエとブールブラン

VIANDE \*AU CHOIX お肉 黒毛和牛サーロイン100g またはフィレ80 g

サラダ

RIZ \*AU CHOIX お食事 御飯・味噌汁・香の物

DESSERT

シェフ パティシエおすすめのデザート

CREPÚSCULE

クレピュスキル

¥25,000

AMUSE BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

INTERMÈDE

アンテルメード

牡丹海老のカルパッチョ

ホワイトアスパラガス サザエとブールブラン

新玉葱のムース コンソメヴォライユのジュレ

イトヨリ 生姜を効かせたクリエーション

VIANDE \*AU CHOIX

お肉

黒毛和牛サーロイン100g  $^{thi}$ フィレ80g

サラダ

RIZ \*AU CHOIX

お食事

御飯・味噌汁・香の物

**DESSERT** デザート シェフ パティシエおすすめのデザート

# DÎNER MENU .....

ECLAT

エクラ

¥30,000

AMUSE BOUCHE アミューズ・ブーシュ 新玉葱ののムース コンソメヴォライユのジュレ

INTERMÈDE アンテルメード 牡丹海老のカルパッチョ

ホワイトアスパラガス サザエとブールブラン

オマールの殻ごとロティ アニス風味のビスクソース

または

黒鮑フリカッセ

VIANDE \*AU CHOIX

黒毛和牛サーロイン100g またはフィレ80 g

サラダ

RIZ \*AU CHOIX

お食事

お肉

御飯、味噌汁、香の物

**DESSERT** 

シェフ パティシエおすすめのデザート

デザート

### AU CHOIX de MENU

お肉とお食事を以下の内容に変更できます

VIANDE 神戸牛ロース 100g

¥10,000

RIZ ガーリックライス・味噌汁・香の物  $\frac{1}{2}$ 1,300 お食事

ブイヤベースラーメン

¥1,900

神戸牛は入荷状況によりご用意できない場合がございます。

チーズの盛り合わせ

¥2,600

白米は国産米を使用しています

食事制限、アレルギーのあるお客様はスタッフにお申し 付けください

