



《2025年12月1日～12月28日》

—光あふれるホリデーシーズン—

Amuse bouche du soir

ホリデーシーズンを飾る食前の一皿

Noix de Coquilles St-Jacques mi-cuit au caviar à la blanc manger au navet

帆立貝ミキュイにキャヴィア カブのマリネとブランマンジェを添えて

Parmentier de homard bleu sauce beurre blanc

オマールブルーのクルート パルマンティエール風

«AMADAI» sur sec écailles croustillants, soupe de poisson légère

甘鯛の松笠仕立て 軽いスープ・ド・ポワソンのソース

又は

Filet de bœuf grillé, jus de tranche, gâteau de pommes de terre à la truffe

国産牛フィレ肉のグリル、ジュ・ド・トランシュ

トリュフを添えたジャガイモのガトー

“Le cadeau de l'ange blanc”

Fraises fraîches, meringue crouillante et pavés au chocolate

天使からの贈り物

～甘酸っぱい苺とサクサクメレンゲ とろける生チョコレートを添えて～

Café

コーヒー

Mignardises

小菓子

¥30,000

メインチョイスコース

上記コースメニュー内容にて魚料理又は肉料理をチョイスできます。

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出下さい。

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。

※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

Le Normandie
Restaurant Panoramique



《2025年12月1日～12月28日》

—光あふれるホリデーシーズン—

Amuse bouche du soir

ホリデーシーズンを飾る食前の一皿

Noix de Coquilles St-Jacques mi-cuit au caviar à la blanc manger au navet

帆立貝ミキュイにキャヴィア カブのマリネとブランマンジェを添えて

Parmentier de homard bleu sauce beurre blanc

オマールブルーのクルート パルマンティエール風

«AMADAI» sur sec écaillés croustillants, soupe de poisson légère

甘鯛の松笠仕立て 軽いスープ・ド・ポワソンのソース

Granité

グラニテ

Filet de bœuf grillé, jus de tranche, gâteau de pommes de terre à la truffe

国産牛フィレ肉のグリル、ジュ・ド・トランシュ

トリュフを添えたジャガイモのガトー

“Le cadeau de l'ange blanc”

Fraises fraîches, meringue crouillante et pavés au chocolate

天使からの贈り物

～甘酸っぱい苺とサクサクメレンゲ とろける生チョコレートを添えて～

Café

コーヒー

Mignardises

小菓子

※シャンパン付きフルコース

¥38,000

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出下さい。

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。

※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。



Hors d'Oeuvre Froids et Chauds オードブル

Terrine de foie gras de canard en barigoule froide

フォアグラ・カナールのテリーヌ 冷製バリグール野菜添え ————— ¥9,900

RISO aux Oreille de mer

イタリア産カルナローリ米のリゾット 蝦夷アワビ添え ————— ¥6,400

Escargots à la Bourguignonne

エスカルゴ ブルゴーニュ風 ————— ¥5,100

Soupe スープ

Soupe de Consommé, ravioles de foie gras et cèpes

コンソメスープにフォアグラ・セープ茸のラヴィオリを添えて ————— ¥4,600

Gelée de bœuf aux légumes mijoté

冷たいコンソメスープ 柔らかく煮た野菜添え ————— ¥3,950

Potage du jour

本日のポタージュ ————— ¥1,900

Autres その他

Assortiment de salade

取り合わせサラダ ————— ¥2,000

Plateau de fromages

フロマージュ各種 ————— ¥3,400

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。
※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係りにお申し出下さい。



Poissons

魚料理

La marée du jour a notre façon

本日の魚料理 シェフスタイル(2〜3品ご用意ございます) ————— ¥6,000〜

Viandes

肉料理

Carréd' agneau rôti accompagné de son jus au thym

仔羊のロースト タイム風味 ————— ¥8,500

Pigeonneau du pays de Landes cuisiné en cocotte, jus goûteux aux abats

フランス ランド産仔鳩のココット鍋焼き アバ風味の濃厚なジュ ————— ¥18,000

ハーフサイズ ————— ¥9,900

Assiette viande gourmandise

食いしん坊の一皿(三種類のビーフ盛り合わせ) ————— ¥12,400

Cœur de filet de bœuf grille, sauce Madère

国産牛フィレ肉のグリル マディラワインソース ————— ¥16,500

Entrecôte de bœuf grillée « Café de Paris »

Desserts

デザート

Glace à la mousse de framboise et mousse de pistache,

Avec un riche gâteau au chocolat

ラズベリーのムースグラスとピスタチオムース

濃厚なガトーショコラと共に ————— ¥1,980

Fraises fraîches, meringue croustillante et carrés de chocolat~

甘酸っぱい苺とサクサクのメレンゲ とろける生チョコレートを添えて ————— ¥2,000

Glace ou Sorbet du jour

本日のアイスクリーム・シャーベット ————— ¥1,300

Chariot de dessert du jour

本日のワゴンデザート ————— ¥5,700

※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

※未成年者の飲酒は法律により禁じられております。また、お車を運転されるお客様の飲酒はご遠慮ください。

< 2025 年12月1日～12月28日 >

※20,21,24,25日はランチタイムのみの適用

Champagne シャンパーニュ

マンサール ブリュット プリュミエクリュ/ル・ノルマンディでのみ味わえる希少なシャンパーニュです
Mansard Brut Premier Cru S.A / PN60% ; Ch40%

A glass (107cc) ¥3,163
A bottle ¥21,505

マンサール ブリュット ロゼ / フルーティーで果実味豊かな味わい
Mansard Brut Rose S.A / PN50% ; Ch20% ; PM15%

A glass(107cc) ¥3,669
A bottle ¥25,300

White Wine 白ワイン ¥2,530(125cc)

クロ アンリ エステート ソーヴィニヨン ブラン 2022 / 瑞々しい果実味と凛とした酸
Clos Henri Estate Sauvignon Blanc 2022 / New Zealand/ SB100%

バレル フェルメンテッド シャルドネ 2023 / リッチでボリューム感のあるワイン
Barrel Fermented Chardonnay 2023 / California / CH100%

Rose wine ロゼワイン ¥2,530(125cc)

プレーニユル ヴィユ プレーニユ パラディ グルナッシュ ロゼ 2023 / グレープフルーツを思わせる果肉感豊かな味わい
Preignes le Vieux Preignes Paradis Grenache Rosé 2023/ South France/ GN100%

Red wine 赤ワイン ¥2,530(125cc)

テパ ピノ ノワール 2023 / プラムや赤系果実の風味とスパイスの香り
te Pa Pinot Noir 2023/ New Zealand / PN 100%

ルナリア モンテプルチアーノ ダブルツツォ アンセストラル ナチュレ 2023 / リンゴ酸の甘いニュアンス、力強くまろやか
Lunaria Montepulciano abruzzo Ancestrall Nature 2023/ Itary Abruzzo / MP 100%

Wine pairing with meals お食事に合わせたグラスワインのペアリング

シャンパン1杯 + ワイン	2杯セット (Champagne + set of 2 glasses of wine)	¥9,867
〃	3杯セット (〃 3 glasses of wine)	¥12,271
〃	4杯セット (〃 4 glasses of wine)	¥14,674
〃	5杯セット (〃 5 glasses of wine)	¥17,078

グラスワイン	3杯セット (Set of 3 glasses of wine)	¥9,235
〃	4杯セット (〃 4 glasses of wine)	¥11,385
〃	5杯セット (〃 5 glasses of wine)	¥13,915

Other Alcoholic Beverages

その他アルコール

ビール、ウイスキー、スピリッツ、甘口ワイン、食後酒各種
ご用意ございます。スタッフにお尋ねください。
A selection of beer, whisky, spirits, sweet wine and digestifs
is available. Please ask our staff for details.

料金には、消費税とサービス料が含まれております。
未成年者の飲酒は法律により禁じられております。
お車を運転されるお客様の飲酒はご遠慮ください。

< 2025 年12月1日～12月28 日 >

※20,21,24,25日のディナータイムはこちらのメニューのみとなります。

Vin de Noël

クリスマスメニューに合わせた特別ワイン

Champagne

ドンペリニヨン 2015

Dom Perignon 2015/ PN51% ; CH49%

菩提樹の葉、ジャスミン、アニスとカルダモンのスパイスの香り。
口当たりは柔らかく、新鮮な果実味が苦みを包み込みます。

A glass (75cc) ¥8,855

A bottle ¥75,900

Blanc

ブルゴーニュ コートドール シャルドネ2022

Bourgogne Cote d'or Chardonnay 2022

Domaine Jean Chartron/ CH100%

古くからピュリニーに本拠地を置くドメーヌ。

白い花の香りと柑橘の豊かな果実味、程良い樽香。

A glass (125cc) ¥3,795

カシー ブラン 2022 クロ サント マグドレーヌ

Cassis Blanc 2022 Clos Sainte Magdeleine/MS;UB;CT

プロヴァンス地方で高い品質を誇る白ワイン。

白い花、スパイス、コショウ、ミントのアロマ。滑らかな口あたり。

A glass (125cc) ¥3,795

Rouge

メルキュレ プルミエクリュ ル クロ レヴェック 2022

Mercury Premier Cru Le Clos Leveque 2022

Domaine Chanson/ PN100%

メルキュレで最も傑出した畑と名高いクロ レヴェック。

牡丹や小さな赤い果実のアロマ。果実の長い余韻。

A glass (125cc) ¥4,428

シャトーメイネイ 2013

Chateau Meyney 2013/ MR42% ; CS40% ; PV18%

ボルドー、サン テステフのジロンド川沿いに位置するシャトー。

黒系果実やシダーの香り、心地よいタンニン。

A glass (125cc) ¥4,428

Noël Dégustation

クリスマスコースに合わせたペアリング

ワイン2杯セット ¥7,970

ワイン3杯セット ¥12,018

ワイン4杯セット ¥15,813

Le Normandie
Restaurant Renormique

料金には、消費税とサービス料が含まれております。

未成年者の飲酒は法律により禁じられております。

お車を運転されるお客様の飲酒はご遠慮ください。

Non Alcohol Menu

《 Menu Dégustation ; ノンアルコール3杯セット 》

- ・スパークリングリングジュース 又は ノンアルコールスパークリングワイン
 - ・ノンアルコール白ワイン
 - ・ノンアルコール赤ワイン
- 3 glasses set ¥4,934

《 Juice, Tea & Another ; ジュース、お茶やその他 》

ノンアルコールスパークリングワイン Non Alcohol Sparkling Wine / 107ml	A glass	¥1,771
	A bottle	¥10,120
ノンアルコールワイン 白 / 赤 Non Alcohol White/Red Wine / 125ml	A glass	¥1,771
	A bottle	¥10,120
スパークリングリンゴジュース ジュド ポム Sparkling Apple Juice Jus de Pomme/ 107ml	A glass	¥1,898
	A bottle	¥11,385
ノンアルコールビール Non Alcoholic Beer / 334ml	A bottle	¥1,138
テ アラ ペスカ (フローズンピーチ入りピーチティー) Peach Tea Te alla Pesca	A glass	¥2,530
ウーロン茶 Oolong Tea	A glass	¥886
アップルジュース Apple Juice	A glass	¥1,012
オレンジジュース Orange Juice	A glass	¥1,265

《 Alain Milliat Fruit Juice & Nectar
フランス産 高級濃厚果汁ネクター 》

ラズベリー / ピーチ / マンゴー
Raspberry / Peach / Mango A bottle(330ml) ¥3,542

《 ROYAL BLUE TEA 手摘み茶葉高級茶 》

玉露焙じ茶 KAHO 香焙	A glass (100ml)	¥2,783
釜炒り緑茶 IRIKA 炒香	A bottle	¥18,975
2種飲み比べセット	100ml×2glasses	¥5,060

《 Mineral Water ; ミネラルウォーター 》

エビアン <i>Evian</i>	750ml	¥1,139
富士ミネラルウォーター <i>Fuji Mineral Water</i>	780ml	¥1,139
ペリエ <i>Perrier</i>	330ml 750ml	¥1,012 ¥1,644
サンペレグリーノ <i>San Pellegrino</i>	500ml	¥1,139
富士スパークリングウォーター <i>Fuji Sparkling Water</i>	700ml	¥1,644

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。



アミューズ

Amuse bouche

さまざまな食感に仕上げた野菜の菜園風仕立て

Assortiment de crudités cuits et crus à la jardinière, racines et fleurs

オートミールのカイエット風、チリとバジルのフレッシュトマトソース

Flocons d'avoine façon cailllette, sauce tomate fraîche au piment et basilic

かぼちゃと豆乳のポタージュ

Potage potiron

豆腐のクリスピー、ズッキーニのパスタ風添え

白ゴマソースとローストオニオンのジュ

TOFU frites aux courgette, sauce «TAHINI» et jus d'oignons rôtis

ベジタブルミートのシューファルシ クーリトマトとナスのピュレ

Viande de soja chou farci

ココナッツとパイナップルのガトー お米のアイスクリーム添え

Gateau à la noix de coco et à l'ananas, glace au riz

コーヒー

Coffee

コース ¥12,000

食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し出ください。

Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

表示価格は消費税・サービス料が含まれております。

Tax and service charge included.

食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

Please note that the ingredients we use may vary due to a lack of stock caused by weather conditions, etc.

Le Normandie
Restaurant Renouveau

お料理とともに
 ワイングラスで愉しめる
 ロイヤルブルーティー
 手摘みの高級茶と
 富士山の湧水を源水に
 特殊な生水のみを使い
 最大七日間
 非加熱抽出
 一本一本
 非加熱濾過除菌
 丁寧に
 ワインボトルに収めた
 本物のお茶
 ワインのように愉しめる
 世界で初めての
 洗練された食中茶です



茶宴メニュー 2種の飲み比べ

100ml×2種 ￥5,060

玉露焙じ茶 KAHO 香焙

緑茶＝玉露焙じ茶（福岡県）

奥八女（星野村）の茶師十段がロイヤルブルーティーのために特別に製茶。煎茶や番茶ではなく、玉露の茎を巧妙に浅炒二段焙煎することで、格段に違う香り・風味が生まれます。苦味と渋みが無く、キャラメル、栗、珈琲等を連想させる香ばしくて濃厚な風味です。奥八女（星野村）の玉露は全国品評会「玉露の部」で12年連続日本一。G20大阪サミットで世界の首脳に供された逸品。

グラス 100ml ￥2,783

ボトル ￥18,975

釜炒り緑茶 IRIKA 炒香

緑茶＝釜炒り緑茶（宮崎県五ヶ瀬町）

茶畑は高千穂郷・椎葉山の山間にある2015年世界農業遺産認定地区。30年以上前から農薬や化学肥料を一切使用しない、有機栽培法の「釜炒り緑茶」。美しい黄金、香味・渋味・旨味・甘味がバランスよく調和、高原を駆け抜ける爽やかな風味です。G20大阪サミットで世界の首脳に供された逸品。

グラス 100ml ￥2,783

ボトル ￥18,975

※ 価格は税金・サービス料込みです。