

《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*

アミューズ

《オードブル》

*Petits morceaux en saumon «Tasmanie» mariné cuite au mi-fumé,  
crème citoron et crêpes vonnassiennes*

タスマニアサーモンマリネの軽い燻製 ジャガイモのクレープとレモン風味のクリーム

《スープ又は前菜》

*Soupe de châtaignes façon cappuccino au lard fumé*

栗のスープ ベーコン風味 カプチーノスタイル

又は

*Salade de canard fumé et terrine de foie gras de canard aux fruits de saison*

燻製カナールとフォアグラ・カナールのテリーヌ サラダ仕立て フルーツ添え +3,400円

《メインディッシュ》

下記の中より好きな物を一つお選び下さい

*La marée du jour a notre façon (selon arrivage)*

本日の魚料理 シェフスタイル

*Ballottine de pintade, richement farcie, sauce Albufera*

ホロホロ鳥のバロティーヌ ソースアルビュフェラ

*Filet de bœuf grillée sauce madère, légumes du moment*

牛フィレ肉のグリル マデラソース 温野菜添え

《デザート》

“Lumière de neige”

*Soufflé glacé aux framboises et mousse onctueuse à la pistache,  
servi avec un riche gâteau au chocolat*

雪の輝き

～ラズベリーのスフレグラスと滑らかなピスタチオのムース、  
濃厚なガトーショコラと共に～

*Café*

コーヒー

メインチョイスコース¥12,000

\* 食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係りにお申し出下さい。

\* 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。

《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*

アミューズ

《オードブル》

*Petits morceaux en saumon «Tasmanie» mariné cuite au mi-fumé,  
crème citoron et crêpes vonnassiennes*

タスマニアサーモンマリネの軽い燻製 ジャガイモのクレープとレモン風味のクリーム

《スープ又は前菜》

*Soupe de châtaignes façon cappuccino au lard fumé*

栗のスープ ベーコン風味 カプチーノスタイル

又は

*Salade de canard fumé et terrine de foie gras de canard aux fruits de saison*

燻製カナールとフォアグラ・カナールのテリーヌ サラダ仕立て フルーツ添え +3,400円

《魚料理》

*La marée du jour a notre façon (selon arrivage)*

本日の魚料理 シェフスタイル

《肉料理》

*Filet de bœuf grillée sauce madère, légumes du moment*

牛フィレ肉のグリル マデラソース 温野菜添え

《デザート》

*“Lumière de neige”*

*Soufflé glacé aux framboises et mousse onctueuse à la pistache,*

*servi avec un riche gâteau au chocolat*

雪の輝き

～ラズベリーのスフレグラスと滑らかなピスタチオのムース

濃厚なガトーショコラと共に～

*Café*

コーヒー

フルコース¥16,000

\* 食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係りにお申し出下さい。

\* 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 ソーヴィニオン ブラン 2022 / 瑞々しい果実味と凛とした酸  
Clos Henri Estate Sauvignon Blanc2022 / 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  
ご用意がございます。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。

# 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ゴジュース 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 <i>Non Alcohol Sparkling Wine / 107ml</i>	A glass ¥1,771 A bottle ¥10,120
ノンアルコールワイン 白 / 赤 <i>Non Alcohol White/Red Wine / 125ml</i>	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 <i>Sparkling Apple Juice Jus de Pomme/ 107ml</i>	A glass ¥1,898 A bottle ¥11,385
ノンアルコールビール <i>Non Alcoholic Beer / 334ml</i>	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) <i>Peach Tea Te alla Pesca</i>	A glass ¥2,530
ウーロン茶 <i>Oolong Tea</i>	A glass ¥886
アップルジュース <i>Apple Juice</i>	A glass ¥1,012
オレンジジュース <i>Orange Juice</i>	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 750ml ¥1,139  
*Evian*
- 富士ミネラルウォーター 780ml ¥1,139  
*Fuji Mineral Water*
- ペリエ 330ml ¥1,012  
750ml ¥1,644  
*Perrier*
- サンペレグリノ 500ml ¥1,139  
*San Pellegrino*
- 富士スパークリングウォーター 700ml ¥1,644  
*Fuji Sparkling Water*

※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 caillette, 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 ケールと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.

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。