

# SIGNATURE

FRENCH FINE DINING

## Festive Celebrations

フレンチファインダイニング「シグネチャー」  
フェスティブ期間コース料金のご案内

### Lunch Set Menu

#### ランチコース

December 14 to January 6      4-course: JPY 13,420 / 5-course: JPY 16,720  
12月14日から1月6日      4品: 13,420円 / 5品: 16,720円

### Dinner Set Menu

#### ディナーコース

December 14 to 20      5-course: JPY 23,980 / 6-course: JPY 27,500  
12月14日から20日      5品: 23,980円 / 6品: 27,500円

December 21 to 25      Menu de Noël: JPY 41,800  
12月21日から25日      ムニユ ド ノエル: 41,800円

December 26 to 30      5-course: JPY 30,800 / 6-course: JPY 36,300  
January 2 to 6      5品: 30,800円 / 6品: 36,300円  
12月26日から30日  
1月2日から6日

December 31, January 1      Menu du Nouvel An 2025: JPY 41,800  
12月31日、1月1日      ムニユ デュ ヌヴェロン 41,800円

#### Enquiries and Reservations - Restaurant Reservations

Telephone: +81 3 3270 8188 (9:00am-9:00pm)

ご予約・お問い合わせはレストラン予約まで

フリーダイヤル: 0120-806-823 (9:00-21:00)

[email: moty-fbres@mohg.com](mailto:moty-fbres@mohg.com)

[www.mandarinoriental.com/ja/tokyo/nihonbashi/festive-season](http://www.mandarinoriental.com/ja/tokyo/nihonbashi/festive-season)

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.  
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

FESTIVE MENU 6 PLATS  
6品のフェスティブディナーコース

Hors-d'oeuvre | Entrée chaude | Poisson | Viande | Fromage | Dessert  
冷たい前菜・温かい前菜・魚料理・肉料理・チーズ・デザート

27,500

FESTIVE MENU 5 PLATS  
5品のフェスティブディナーコース

Hors-d'oeuvre | Entrée chaude | Poisson | Viande | Dessert  
冷たい前菜・温かい前菜・魚料理・肉料理・デザート

23,980

(DEC 14 -20)

PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES, DIETARY RESTRICTIONS OR REQUESTS.

VEGETARIAN, VEGAN, AND GLUTEN-FREE OPTIONS AVAILABLE UPON REQUEST.

PLEASE NOTE THAT MENUS ARE SUBJECT TO MARKET CHANGE AND AVAILABILITY.

ALL PRICES ARE IN JAPANESE YEN, INCLUSIVE OF CONSUMPTION TAX AND SUBJECT TO 15% SERVICE CHARGE.

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください。

ベジタリアン、ビーガンおよびグルテンフリーのメニューもご用意しております。

メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、予めご了承賜りますようお願い申し上げます。

価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます

HORS-D'ŒUVRE  
冷たい前菜

4 kinds of Meat and Winter Truffle Pâté en Croûte  
4種の肉と冬トリュフのパテアンクルート

ENTRÉE CHAUDE  
温かい前菜

Foie Gras Profiterole, Foie Gras and Amontillado Soup, Topinambur Chutney  
フォアグラのプロフィトロール  
フォアグラとアモンティリヤードのスープ トピナンプールのチャツネ

POISSON  
魚料理

Braised Sole and Oyster, Sauce au Champagne, Caviar Kristal  
牡蠣を包んだ舌平目のブレゼ  
シャンパーニュソース クリスタルキャビア

VIANDE  
肉料理

Roasted Hokkaido Venison Loin, Braised Leg Ragout, Café de Paris Sabayon  
Pomme Fondant, Red Currant Coulis  
蝦夷鹿鞍下肉のロティと腿肉のラグー カフェドパリ風サバイヨン  
ポムフォンダン レッドカラントのクーリ

Roasted A5 Japanese Beef Filet, Madera Sauce with Truffle, Gratin Dauphinois  
(Supplement Charge +6,600)  
A5 和牛フィレ肉のロースト トリュフの香るマデラソース  
じゃが芋のドーフィネ風  
(追加料金を頂戴いたします +6,600)

FROMAGE  
チーズ

Brillat-Savarin and Truffle Espuma, Apple Cider Sherbet  
ブリアサヴァランとトリュフのエスプーマ シードルのソルベ

DESSERT  
デザート

Mont Blanc, Japanese Winter Citrus, Valrhona Chocolate Ganache  
モンブラン 冬柑橘の香り  
ヴァローナショコラのガナッシュ

MENU DE NOEL  
ムニユド ノエル

Hors-d'oeuvre | Entrée chaude | Poisson | Viande | Fromage | Dessert  
冷たい前菜・温かい前菜・魚料理・肉料理・チーズ・デザート

41,800

(DECEMBER 21-25)

PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES, DIETARY RESTRICTIONS OR REQUESTS.

VEGETARIAN, VEGAN, AND GLUTEN-FREE OPTIONS AVAILABLE UPON REQUEST.

PLEASE NOTE THAT MENUS ARE SUBJECT TO MARKET CHANGE AND AVAILABILITY.

ALL PRICES ARE IN JAPANESE YEN, INCLUSIVE OF CONSUMPTION TAX AND SUBJECT TO 15% SERVICE CHARGE.

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください。

ベジタリアン、ビーガンおよびグルテンフリーのメニューもご用意しております。

メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、予めご了承賜りますようお願い申し上げます。

価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます

HORS-D'ŒUVRE  
冷たい前菜

Oyster Aspic and Cauliflower Bavaroise, Champagne Jelly, Caviar Oscietra, Crispy Buckwheat Galette  
牡蠣のアスピックとカリフラワーのババロア  
シャンパンのジュレとオシェトラキャビア クリスピーな蕎麦粉のガレット

ENTREE CHAUDE  
温かい前菜

Foie Gras Profiterole à la Périgourdine, Foie Gras and Amontillado Soup, Topinambur Chutney  
フォアグラのプロフィトロール ペリゴードィーヌ  
フォアグラとアモンティリヤードのスープ トピナンプールのチャツネ

POISSON  
魚料理

Poached Ise-Ebi and Lobster Quenelle, Beurre Blanc with Château Chalon, Caviar Kristal  
伊勢海老のポシェとオマール海老のクネル  
シャトーシャロンの香るブルブラン クリスタルキャビア

VIANDE  
肉料理

A5 Japanese Beef Filet Wellington, Sauce aux Truffes, Potato and Black Truffle Mille-feuille  
A5 和牛フィレ肉のウェリントン風 ソース・オ・トリュフ  
じゃが芋と黒トリュフのミルフィユ

FROMAGE  
チーズ

Brillat-Savarin and Winter Truffle Lucullus  
ブリアサヴァランと冬トリュフのルキュリュス

DESSERT  
デザート

La Vie en Rose Pear Charlotte, Mont blanc, Fromage Blanc and Cassis Sherbet  
ラヴィアンローズのシャルロットとモンブラン  
フロマージュブランとカシスのソルベ

FESTIVE PRESTIGE MENU 6 PLATS  
6品のプレステージディナー

Hors-d'oeuvre | Entrée chaude | Poisson | Viande | Fromage | Dessert  
冷たい前菜・温かい前菜・魚料理・肉料理・チーズ・デザート

36,300

FESTIVE PRESTIGE MENU 5 PLATS  
5品のプレステージディナー

Hors-d'oeuvre | Entrée chaude | Poisson | Viande | Dessert  
冷たい前菜・温かい前菜・魚料理・肉料理・デザート

30,800

(DEC 26-30 / JAN 2-6)

PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES, DIETARY RESTRICTIONS OR REQUESTS.

VEGETARIAN, VEGAN, AND GLUTEN-FREE OPTIONS AVAILABLE UPON REQUEST.

PLEASE NOTE THAT MENUS ARE SUBJECT TO MARKET CHANGE AND AVAILABILITY.

ALL PRICES ARE IN JAPANESE YEN, INCLUSIVE OF CONSUMPTION TAX AND SUBJECT TO 15% SERVICE CHARGE.

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください。

ベジタリアン、ビーガンおよびグルテンフリーのメニューもご用意しております。

メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、予めご了承賜りますようお願い申し上げます。

価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます

HORS-D'ŒUVRE  
冷たい前菜

Oyster Aspic and Cauliflower Bavaroise, Champagne Jelly, Caviar Oscietra, Crispy Buckwheat Galette  
牡蠣のアスピックとカリフラワーのババロア  
シャンパンのジュレとオシェトラキャビア クリスピーな蕎麦粉のガレット

ENTREE CHAUDE  
温かい前菜

Foie Gras Profiterole à la Périgourdine, Foie Gras and Amontillado Soup, Topinambur Chutney  
フォアグラのプロフィトロール ペリゴードィーヌ  
フォアグラとアモンティリヤードのスープ トピナンプールのチャツネ

POISSON  
魚料理

Poached Ise-Ebi and Lobster Quenelle, Beurre Blanc with Château Chalon, Caviar Kristal  
伊勢海老のポシェとオマール海老のクネル  
シャトーシャロンの香るブルブラン クリスタルキャビア

VIANDE  
肉料理

Roasted Hokkaido Venison Loin, Braised Leg Ragout, Café de Paris Sabayon  
Pomme Fondant, Red Currant Coulis  
蝦夷鹿鞍下肉のロティと腿肉のラグー カフェドパリ風サバイヨン  
ポムフォンダン レッドカラントのクーリ

Roasted A5 Japanese Beef Fillet, Sauce aux Truffes, Potato and Black Truffle Mille-feuille  
(Supplement Charge +6,600)  
A5 和牛フィレ肉のロースト ソース・オ・トリュフ  
じゃが芋と黒トリュフのミルフィユ  
(追加料金を頂戴いたします +6,600)

FROMAGE  
チーズ

Brillat-Savarin and Winter Truffle Lucullus  
ブリアサヴァランと冬トリュフのルキュリュス

DESSERT  
デザート

La Vie en Rose Pear Charlotte, Mont blanc, Fromage Blanc and Cassis Sherbet  
ラヴィアンローズのシャルロットとモンブラン  
フロマージュブランとカシスのソルベ

MENU DU NOUVEL AN 2025

ムニュー デュ ヌヴェロン

HORS-D'OEUVRE | ENTRÉE CHAUDE | POISSON | VIANDE | FROMAGE | DESSERT  
冷たい前菜・温かい前菜・魚料理・肉料理・チーズ・デザート

41,800

(DEC 31-JAN 1)

PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES, DIETARY RESTRICTIONS OR REQUESTS.

VEGETARIAN, VEGAN, AND GLUTEN-FREE OPTIONS AVAILABLE UPON REQUEST.

PLEASE NOTE THAT MENUS ARE SUBJECT TO MARKET CHANGE AND AVAILABILITY.

ALL PRICES ARE IN JAPANESE YEN, INCLUSIVE OF CONSUMPTION TAX AND SUBJECT TO 15% SERVICE CHARGE.

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください。

ベジタリアン、ビーガンおよびグルテンフリーのメニューもご用意しております。

メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、予めご了承ください。

価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます



HORS-D'ŒUVRE  
冷たい前菜

Oyster Aspic and Cauliflower Bavaroise, Champagne Jelly, Caviar Oscietra, Crispy Buckwheat Galette  
牡蠣のアスピックとカリフラワーのババロア  
シャンパンのジュレとオシェトラキャビア クリスピーな蕎麦粉のガレット

ENTREE CHAUDE  
温かい前菜

Foie Gras Profiterole à la Périgourdine  
Foie Gras and Amontillado Soup, Topinambur Chutney  
フォアグラのプロフィトロール ペリゴードィーヌ  
フォアグラとアモンティリヤードのスープ トピナンプールのチャツネ

POISSON  
魚料理

Poached Ise-Ebi and Lobster Quenelle, Beurre Blanc with Château Chalon, Caviar Kristal  
伊勢海老のポシェとオマール海老のクネル  
シャトーシャロンの香るブルブラン クリスタルキャビア

VIANDE  
肉料理

A5 Japanese Beef Filet Wellington, Sauce aux Truffe, Potato and Black Truffle Mille-feuille  
A5 和牛フィレ肉のウェリントン風 ソース・オ・トリュフ  
じゃが芋と黒トリュフのミルフィユ

FROMAGE  
チーズ

Brillat-Savarin and Winter Truffle Lucullus  
ブリアサヴァランと冬トリュフのルキュリュス

DESSERT  
デザート

La Vie en Rose Pear Charlotte, Mont blanc, Fromage Blanc and Cassis Sherbet  
ラヴィアンローズのシャルロットとモンブラン  
フロマージュブランとカシスのソルベ