

SIGNATURE

FRENCH FINE DINING

Set Menu Information

フレンチファインダイニング「シグネチャー」コース料金のご案内

Until February 28, 2018

2018年2月28日まで

Lunch Set Menu	3-course (Weekday Only): JPY 4,500 / 4-course: JPY 5,500 / 5-course: JPY 7,000 6-course Chef's Menu: JPY 12,000
Dinner Set Menu	4-course: JPY 12,000 / 6-course: JPY 15,000 / 8-course Chef's Menu: JPY 20,000 5-course Special menu with Exclusive Wine Pairing: 50,000
ランチコース	3品(平日のみ): 4,500円 / 4品: 5,500円 / 5品: 7,000円 6品のシェフズランチ: 12,000円
ディナーコース	4品: 12,000円 / 6品: 15,000円 / 8品のシェフズディナー: 20,000円 5品の特別コースと極上のワインペアリング: 50,000円

From March 1, 2018

2018年3月1日より

Lunch Set Menu	3-course (Weekday Only): JPY 4,800 / 4-course: JPY 5,900 / 5-course: JPY 7,500 6-course Chef's Menu: JPY 12,000
Dinner Set Menu	4-course: JPY 12,800 / 6-course: JPY 15,900 / 8-course Chef's Menu: JPY 21,000 5-course Special menu with Exclusive Wine Pairing: 50,000
ランチコース	3品(平日のみ): 4,800円 / 4品: 5,900円 / 5品: 7,500円 6品のシェフズランチ: 12,000円
ディナーコース	4品: 12,800円 / 6品: 15,900円 / 8品のシェフズディナー: 21,000円 5品の特別コースと極上のワインペアリング: 50,000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: motyo-fbres@mohg.com](mailto:motyo-fbres@mohg.com)

www.mandarinoriental.co.jp/tokyo/fine/dining/

※All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to service charge

※表示価格に消費税、サービス料を別途申し受けます。

L E M A R C H É

マルシェ

Lunch menu

ランチメニュー

February 7-

2月7日~

Les canapés カナッペ

L'entrée froide 冷前菜

Vichyssoise glacée à la gelée de cresson · poireau mimosa · pata negra
 ヴィシソワーズのババロアとクレソンのジュレ ポワローのミモザ風 イベリコハム
 Vichyssoise Bavarian cream glazed with watercress jelly · leek mimosa · Iberico ham
 ou または or

Pâté aux quatre viandes (veau, porc, foie gras et volaille) en croûte · sucs de betterave · condiments de saison
 仔牛 豚 フォアグラ 鶏のパテアンクルート 煮詰めたビーツ 季節のコンディメント
 Four meats terrine (veal, pork, foie gras and chicken) in a crust · beetroot juice · seasonal condiments

L'entrée chaude 温前菜

Velouté fréneuse · royale de fenouil à l'aneth · radis parfumé au yuzu
 蕪のヴルーテ フヌイユとディルのロワイヤル 大根のサラダ ゆずの香り
 Turnip velouté · fennel and dill custard · radish flavored with yuzu
 ou または or

Gâteau de foie blond traditionnel · émulsion de champignon parfumée au vin jaune
 ガトードフォアブロン 茸のエミュルション ヴァンジョーヌ風味
 Traditional chicken blond liver custard · mushroom foam flavoured with yellow wine

Le poisson 魚料理

Sawara cuit à la nacre · sauce vin blanc · racine de lys au brocoli
 鱈のミキュイ 百合根とブロッコリー ソース ヴァン ブラン
 Pan sautéed Spanish mackerel · white wine sauce · lily bulb with broccoli

La viande 肉料理

Chevreuil rôti et poitrine braisée · chutney de patate douce au poivre long · choux rouge sauté Grand Veneur
 鹿肉のロティとバラ肉のブレゼ サツマイモのチャツネ ロングペッパー風味 赤キャベツ
 Roasted and braised venison · sweet potato chutney with long pepper · sautéed red cabbage "Grand Veneur"
 ou または or

Le faux-filet japonais Rossini · pomme Anna · sauce périgieux (avec supplément 4,000)
 国産牛サーロインのロッシーニ風 ポムアンナ ソースペリゲー (プラス 4,000)
 Japanese beef sirloin in Rossini style · pomme Anna · black truffle sauce (supplement charge 4,000)

Le dessert デザート

Tarte Tatin traditionnelle servie tiède · glace mascarpone et vanille
 リンゴの“タタン”仕立て マスカルポーネとバニラのアイスクリーム
 Traditional Apple "Tatin" style tartlet · with mascarpone ice cream and vanilla

Café et le petit four コーヒーとプティフール

L E F I G A R O Menu 5 plats 5皿のコース 5-course menu 7,000

L'amuse bouche · L'entrée froide au choix · L'entrée chaude au choix · Le poisson · La viande · Le dessert
 アミューズブッシュ · 冷前菜のチョイス · 温前菜のチョイス · 魚料理 · 肉料理 · デザート
 Amuse-bouche · Choice of cold appetizer · Choice of hot appetizer · Fish · Meat · Dessert

L E P A R I S I E N Menu 4 plats 4皿のコース 4-course menu 5,500

L'entrée froide au choix · L'entrée chaude au choix · Le poisson ou la viande · Le dessert
 冷前菜のチョイス · 温前菜のチョイス · 魚料理または 肉料理 · デザート
 Choice of cold appetizer · Choice of hot appetizer · Fish or meat · Dessert

L' E X P R E S S Menu 3 plats 3皿のコース 3-course menu* 4,500

L'entrée froide ou chaude au choix · Le poisson ou la viande · Le dessert
 冷前菜 または 温前菜を一品 · 魚料理または 肉料理 · デザート
 Choice of one cold appetizer or hot appetizer · Fish or meat · Dessert

[* Disponible uniquement en semaine - Available only on weekdays - 平日のみのご用意となります]

LE PASSY
パッシーLunch menu
ランチメニュー
February 7-
2月7日~

Les canapés カナッペ

La truite 鱒

Truite fumée de Yamanashi · salade de fenouil et oseille rouge · crème d'umeboshi
山梨産鱒の燻製 フヌイユとオゼイユのサラダ 梅干しのクリーム
Smoked trout from Yamanashi · fennel and red sorrel salad · umeboshi cream

La saint Jacques 帆立貝

La mousseline de saint Jacques d' Hokkaido · beurre de topinambour · oursin
北海道産帆立貝のムースリーヌ ブールドトピナンプル 雲丹
Hokkaido scallop mousseline · Jerusalem artichoke butter · sea urchin

Le crustacé 甲殻類

Homard rôti au vin rouge · confit de mangue et agrume · navet glacé
オマール海老のロティ赤ワイン風味 マンゴーと柑橘のコンフィ 蕪のグラッセ
Roasted lobster in red wine · mango and citrus confit · glazed turnip

Le digestif グラニテ

Sorbet de betterave au tonic gel de coing
ビーツとトニックのソルベ 花梨のジェル
Red beetroot and tonic sorbet with quince jelly

La viande 肉料理

Cannelloni en demi deuil farci de champignon, volaille et truffe · sauce Albuféra
鶏と茸のカネロニ仕立て トリュフのドウミドゥイユ ソース アルビュフェラ
Cannelloni stuffed with mushroom, hen and truffle · Albuféra sauce
ou または or

Le filet de bœuf A5 Rossini · pomme Anna · sauce périgieux (avec supplément 4,000)
A5 黒毛和牛ヒレ肉のロッシーニ風 ポムアンナ ソースペリゲー (プラス 4,000)

Japanese A5 beef tenderloin in Rossini style · pomme Anna · black truffle sauce (supplement charge 4,000)

Le dessert デザート

Variation d'agrumes japonais · sorbet à la cardamome · sablé
国産 柑橘のバリエーション カルダモン風味のソルベとサブレ
Variation around Japanese citrus · cardamom sorbet · shortbread

Café et le petit four コーヒーとプチフール

12,000

LA CARTE
アラカルト

FROM FEBRUARY 7
2月7日からのメニューとなります

Les entrées froides 冷たい前菜 Cold appetizers

Carpaccio de bar mariné, tartare de concombre-coquillages, soupe au Champagne et caviar Kaviari (20g) 8,500
スズキのカルパッチョ 貝と胡瓜のタルタル シャンパーニュ風味のコキアージュのスープとキャビア(20g)
Marinated sea bass carpaccio, cucumber and shellfish tartare, Champagne soup and Kaviari Caviar (20g)

Vichyssoise glacée à la gelée de cresson, poireau mimosa, jambon ibérique et truffe 5,000
ヴィシソワーズのババロアとクレソンのジュレ ポワローのミモザ風 イベリコハムとトリュフ
Vichyssoise Bavarian cream glazed with watercress jelly, leek mimosa, Iberico ham and truffle

Pâté de quatre viandes (veau, porc, foie gras et volaille) en croûte, sucs de betterave et condiments de saison 4,000
仔牛肉 豚 フォアグラ 鶏のパテアンクルート 煮詰めたビーツのジュ 季節のコンディメント
Four meats terrine (veal, pork, foie gras and chicken) in a crust, beetroot juice and seasonal condiments

Truite fumée au caviar (15 gr), salade de fenouil et oseille rouge, crème d'umeboshi 6,500
マスの燻製とキャビア フヌイユとオセイユのサラダ 梅干しのクリーム
Smoked trout with caviar (15 g), fennel, red sorrel salad and umeboshi cream

Les entrées chaudes 温かい前菜 Hot appetizers

Gâteau de foie blond traditionnel, émulsion de champignon parfumée au vin jaune et truffe noire 3,500
ガトードフォアブロン 茸のエミュルション ヴァンジョーヌ風味 黒トリュフ
Traditional chicken blond liver custard, mushroom foam flavoured with yellow wine and black truffle

Gauffre à la truffe noire, endives caramélisées et mimolette de 18 mois 6,000
ゴーフルと黒トリュフ アンディーブのカラメリゼ 18か月熟成のミモレット
Black truffle waffle, caramelized endives and 18-months old mimolette cheese

Le supplément de 10 gr de caviar

新鮮なキャビア(10g)を添えてお楽しみ頂けます

Supplement of 10 g of Caviar

3,500

L A C A R T E
アラカルト

FROM FEBRUARY 7
2月7日からのメニューとなります

Les poissons et crustacé 魚・甲殻類 Fish and crustacean

Queue homard breton roti, confit de mangue, agrume et navet glacé 10,000
ブルターニュ産オマール海老のロティ マンゴーと柑橘のコンフィ 蕪のグラッセ
Roasted Brittany lobster tail, mango, citrus confit and glazed turnip

Le poisson du jour choisi par le chef, huître pochée au Champagne et épinards 6,500
シェフおすすめの今日の魚 牡蠣のポッシュとほうれん草 シャンパーニュ風味
Fish of the day, chosen by the Chef, served with champagne poached oyster and spinach

Sawara cuit à la nacre, servie avec une sauce vin blanc, racine de lys et purée de brocoli 5,500
鱈のミキューイ ソース ヴァン ブラン 百合根とブロッコリーのピューレ
Spanish mackerel pan sauted, served with white wine sauce, lily bulb and broccoli purée

Les viandes 肉類 Meat

Filet de bœuf japonais A5 (130 gr) Rossini, pomme Anna, jeunes carotte et sauce périgieux 18,000
A5 黒毛和牛フィレ肉 (130g) のロティ ロッシーニ風
人参のピューレとグラッセ ポムアンナ ソースペリゲー
Roasted A5 Japanese beef tenderloin (130 g) Rossini style, pomme Anna and spring carrot served with black truffle sauce

Filet de chevreuil en crépinette de cresson, chutney de patate douce au poivre long 7,000
et choux rouge sauté Grand Veneur
クレピネットで包んだ鹿肉のロティとクレソン さつま芋とロングペッパーのチャツネ
赤キャベツのソテー グランヴヌール風
Venison tenderloin crepinette with watercress, sweet potato with long pepper chutney sautéed red cabbage "Grand Veneur"

Cannelloni en demi deuil farci de champignons, volaille et truffe et sauce Albuféra 8,000
鶏と茸のカネロニ仕立て トリュフのドウミドゥイユ ソースアルビュフェラ
Cannelloni stuffed with mushrooms, hen, truffle and Albuféra sauce