SIGNATURE

FRENCH FINE DINING

Golden Week Celebrations

フレンチファインダイニング「シグネチャー」
ゴールデンウィーク期間コース料金のご案内

Lunch Set Menu
ランチコース

April 29 – May 8	4-course: JPY 6,500
4 月 29 日~5 月 8 日	5-course: JPY 8,000
	6-course Chef's Menu: JPY 12,000
	7-couse Special Menu: JPY 15,000
	4 品: 6,500 円
	5 品: 8,000 円
	6 品のシェフズランチ: 12,000 円
	7 品のスペシャルランチ: 15,000 円

Dinner Set Menu
ディナーコース

April 29 – May 8	4-course: JPY 12,000
4 月 29 日~5 月 8 日	6-course: JPY 15,000
	8-course Chef's Menu: JPY 20,000
	4 品: 12,000 円
	6 品: 15,000 円
	8 品のシェフズディナー: 20,000 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
www.mandarinoriental.co.jp/tokyo/fine/dining/

※All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13 % service charge
※表示価格に消費税、サービス料を別途申し受けます。

SIGNATURE

FRENCH FINE DINING

Grand Menu / Weekend Lunch

グランドメニュー・週末ランチ

SIGNATURE
FRENCH FINE DINING
WEEKEND LUNCH

LE MARCHÉ
マルシェ

Les canapés　カナッペ

L'entrée froide　冷前菜
Foie gras de canard en brioche・fine gelée au gewürztraminer
鴨のフォアグラのブリオッシュ包み ゲヴェルツトラミネールのジュレ
Duck foie gras cooked in a brioche・gewürztraminer jelly

Le crustacé　甲殻類
Le tartare de homard et mousseline cardinale・bisque de homard relevée aux épices douces
オマール海老のタルタルと甲殻類のムースリーヌ 軽いスパイス風味のビスク
Lobster tartar and "cardinal" mousseline・bisque enhanced with soft spices

Le poisson　魚
La soupe de poisson à la bretonne・pomme ecrasée・rouille légère aux algues konbu et pain de seigle doré
スープドポワソン じゃがいものエクラゼ 昆布のルイユとトースト
Brittany style fish soup・crushed potatoes・"rouille" sauce with kelp and toasted rye bread

La viande　肉
Epaule de cochon cuite en cocotte lutée・jambon persillé・rouëlle d'onion au vinaigre et lentille verte du Puy
豚肩肉と野菜の煮込み ジャンボンペルシー 酸味を効かせた玉ねぎとピュイ産レンズ豆
Pork shoulder and vegetables cooked in a luted casserole・parsley ham terrine・preserved onion in vinegar with green lentil from Puy
ou　または　or
Boeuf de Kobe en deux cuissons, cuit en croûte de sel au levain et à la périgueux
gratin dauphinois aux topinambours (Supplément 6,000)
神戸ビーフのパイ包み焼と煮込み じゃが芋と菊芋のドフィノワ 赤ワインソース（プラス 6,000）
Kobe beef cooked in two style; in a yeast salted crust and "périgord truffle" style
potato gratin with jerusalem artichoke (Supplement charge 6,000)

Le dessert デザート
Ganache crémeuse au chocolat Alpaco 66%・glace arabica・sablé au chocolat
アルパコチョコレートのガナッシュ コーヒーのアイスクリーム チョコレートのサブレ
Creamy ganache with alpaco 66% chocolate・arabica coffee ice cream・chocolate sablé

Café et le petit four　コーヒーとプティフール

LE FIGARO Menu 5 plats　5 皿のコース　5-course menu　7,000
L'amuse bouche・L'entrée froide・Le crustacé・Le poisson・La viande・Le dessert
アミューズブッシュ・冷前菜・甲殻類・魚料理・肉料理・デザート
Amuse-bouche・Cold appetizer・Crustacean・Fish・Meat・Dessert

LE PARISIEN Menu 4 plats　4 皿のコース　4-course menu　5,500
L'entrée froide・Le crustacé・Le poisson ou la viande・Le dessert
冷前菜・甲殻類・魚料理 または 肉料理・デザート
Cold appetizer・Crustacean・Fish or Meat・Dessert

Tous les prix sont en Yen Japonais. 8% de taxes and 13% de service ne sont pas compris dans le prix affiché.
上記は日本円での表示価格で、別途8%の消費税と13%のサービス料を申し受けます。
All prices are in Japanese Yen, exclusive of 8% consumption tax and subject to 13% service charge.

LE PASSY
パッシー

Canapés et l'amuse bouche カナッペとアミューズブッシュ

L'entrée froide 冷前菜
Carpaccio de turbot mariné・mimosa・prune・caviar
マリネした平目のカルパッチョ ミモザと梅 キャビア
Marinated turbot Carpaccio・mimosa egg・plum・caviar

L'entrée chaude 温前菜
Mousseline de langoustine・coulis de betterave acidulée
ラングスティーヌのムースリーヌ 酸味のあるビーツのクーリ
Langoustine mousseline・tangy beetroot coulis

La truffe noire 黒トリュフ
Truffe Souvarov・foie gras・artichaut
トリュフとフォアグラのスヴァロフ アーティチョーク
Souvarov truffle・foie gras・artichoke

Le granité グラニテ
Le granité de rubarbe・coulis de poire et navet daikon・kinomé
ルバーブのグラニテ 洋梨と大根のクーリ 木の芽
Rhubarb granita・pear and daikon coulis・kinomé leaf

La viande 肉
Volaille pochée sauce suprème・gratin de macaroni・endive sablée
鶏胸肉のポッシェ ソース シュープレーム マカロニグラタン アンディーブ
"Suprème" sauce-poached farm hen・macaroni gratin・endive sablé

ou または or

Filet de boeuf de kobe (70 gr) Rossini・truffe noire du Vaucluse・épinard périgueux (Supplément 6,000)
神戸ビーフフィレ肉のロッシーニ風 黒トリュフ ほうれん草(プラス 6,000)
Kobe beef tenderloin (70g) "Rossini" style・black truffle from Vaucluse・truffled spinach (Supplement charge 6,000)

Le dessert デザート
Le baba crémeux au Grand Marnier・gelée et sorbet aux agrumes・mousse légère au yaourt vanillé
グランマルニエ風味のババとクレームブリュレ 柑橘のヴァリエーション ソルベとジュレ ヨーグルトの軽いムース
Grand Marnier-flavoured creamy baba・citrus jelly and sorbet・yogurt vanilla foam

Café et le petit four コーヒーとプティフール

12,000

. . . . . .

Le supplément de 9 gr de caviar
お料理にキャビア(各 9 g)を添えてお楽しみ頂けます
Supplement of 9 g of Caviar

3,000

Tous les prix sont en Yen Japonais. 8% de taxes and 13% de service ne sont pas compris dans le prix affiché.
上記は日本円での表示価格で、別途8%の消費税と13%のサービス料を申し受けます。
All prices are in Japanese Yen, exclusive of 8% consumption tax and subject to 13% service charge.

SIGNATURE

FRENCH FINE DINING

Golden Week Menu / Lunch

ゴールデンウィークメニュー・ランチ

SIGNATURE
FRENCH FINE DINING

LE MARCHÉ
マルシェ

Golden Week Lunch Menu
April 29 – May 8
ゴールデンウィーク期間のランチメニュー
4 月 29 日- 5 月 8 日

Les canapés　カナッペ

L'entrée froide　冷前菜

Foie gras en brioche・gelée de umeshu・pétales de sakura・cerise aigre douce
ブリオッシュで包んだフォアグラのテリーヌ 梅酒のジュレ 桜の花 甘酸っぱいサクランボ
Duck foie gras in a brioche・plum liqueur flavoured jelly・sakura petals・sweet and sour cherry

ou　または　or

L'oeuf de poule fermière en trois façons・mimosa・elmusionné en coque・au plat sur croûton et betterave acidulée
卵を 3 種の調理法で ミモザ ムース トーストと目玉焼きビーツ添え
Farm hen egg three ways・mimosa・foam in the shell・sunny side up on toast and tangy beetroot

L'entrée chaude　温前菜

La tartelette feuillettée de petit pois・caillé de lait frais d'Hokkaido・huile d'olive bouteillan
グリーンピースのタルトレット 北海道産ミルクのフレッシュチーズ オリーブオイル
Puff pastry tartlet of green pea・fresh milk cheese from Hokkaido・bouteillan olive oil

Le poisson　魚

Sawara confit aux herbes printanières・sauce mouseline légère・asperges vertes de le ferme de M. Takahashi
鰆のコンフィとハーブ 軽いムースリーヌ 高橋さんのグリーンアスパラガス
Sawara filet confit with spring herbs・light mousseline sauce・green asparagus from the farm of Mr Takahashi

La viande　肉

Blanquette de volaille de Saitama au vert・cresson et épinard・légumes du moment
鶏肉のブランケット クレソンとほうれん草 本日の野菜
Saitama chicken green blanquette・watercress and spinach・today's vegetables

ou　または　or

Quasi de boeuf de Kobe rôti et glacé aux olives・purée de fève au thym
céleri barigoule et pomme soufflée au tartare (Supplement 5,000)
神戸ビーフモモ肉のロティとオリーブ 空豆のピューレ タイム風味
セロリのバリグール ポムスフレとタルタル（プラス 5,000）
Roasted Kobe beef rump glazed with black olive・broad bean puree flavored with thym
celery braised in white wine・soufléed potato with beef tartar (Supplement 5,000)

Le dessert　デザート

Le baba crémeux・sorbet rhubarbe・cerise à la Kudanshita
ババとクレームブリュレ リュバーブのソルベ 桜の香りと共に
Creamy baba・rhubarb sherbet・Kudanshita cherry

Café et le petit four　コーヒーとプティフール

LE POINT Menu 5 plats　5 皿のコース　5-course menu　**8,000**
L'amuse bouche・L'entrée froide au choix・L'entrée chaude・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・魚料理・肉料理・デザート
Amuse-bouche・Choice of cold appetizer・Hot appetizer・Fish・Meat・Dessert

LE MONDE Menu 4 plats　4 皿のコース　4-course menu　**6,500**
L'entrée froide au choix・L'entrée chaude・Le poisson ou la viande・Le dessert
冷前菜のチョイス・温前菜・魚料理 または 肉料理・デザート
Choice of cold appetizer・Hot appetizer・Fish or Meat・Dessert

Tous les prix sont en Yen Japonais. 8% de taxes and 13% de service ne sont pas compris dans le prix affiché.
上記は日本円での表示価格で、別途8%の消費税と13%のサービス料を申し受けます。
All prices are in Japanese Yen, exclusive of 8% consumption tax and subject to 13% service charge.

SIGNATURE
FRENCH FINE DINING

LE PASSY
パッシー

Golden Week Lunch Menu
April 29 – May 8
ゴールデンウィーク期間のランチメニュー
4 月 29 日- 5 月 8 日

Canapés et l'amuse bouche　カナッペとアミューズブッシュ

Le crustacé　甲殻類
La crevette Botan en gelée à la russe・brocolis en mousseline et sommités
ジュレを纏ったボタン海老 ロシア風 ブロッコリーのムースリーヌ
Botan shrimp Russian style・broccolis mousseline and florets

Le légume　野菜
La royale de petit pois à la menthe・la soupe de pois gourmand・cappucine
グリーンピースのロワイヤル ミント風味 絹さやのスープ ナスタチウム
Green pea custard flavoured with mint・snow pea soup・nasturitium

Le poisson　魚
La dorade de printemps cuisinée sur la peau・morilles au vin jaune・asperge verte de la ferme de M. Takahashi
桜鯛のポワレ モリーユ茸 ヴァンジョーヌ風味 高橋さんのグリーンアスパラガス
Spring sea bream seared on the skin・morel mushrooms cooked in yellow wine・green asparagus from the farm of Mr Takahashi

Le granité　グラニテ
Granité de carotte et agrumes relevé au sancho
人参と柑橘のグラニテ 山椒風味
Carrot and citrus granita enhanced with sancho flavour

La viande　肉
Le pigeon de Râcan rôti et jus au tamarin・pomme purée・tomate Kochi moelleuse
ラカン産ピジョンのロティ タマリンド風味のジュ じゃが芋のピューレ 高知産トマトのコンフィ
Roasted Râcan pigeon with tamarind jus・mashed potato・soft tomato confit from Kochi

ou　または　or

Filet de boeuf de Kobe rôti et glacé aux olives・purée de fève au thym・céleri barigoule
pomme soufflée au tartare (supplement 5,000)
神戸ビーフのロティとオリーブ 空豆のピューレ タイム風味 セロリのバリグール ポムスフレとタルタル(プラス 5,000)
Roasted Kobe beef glazed with black olive・broad bean purée flavoured with thym・celery braised in white wine
soufléed potato with beef tartar (Supplement 5,000)

Cheese or pre dessert　チーズ または プレデザート

Le dessert　デザート
Mille-feuille de rhubarbe à la minute・poivre long d'Okinawa・glace verveine
出来立て ミルフォイユ ルバーブ 沖縄産 長胡椒風味 ベルベンヌのグラスを添えて
Rhubarb mille-feuille・Okinawa long pepper・verbena ice cream

Café et le petit four　コーヒーとプティフール

12,000

. . . . . .

Le supplément de 9 gr de caviar
お料理にキャビア(各 9 g)を添えてお楽しみ頂けます
Supplement of 9 g of Caviar

3,000

Tous les prix sont en Yen Japonais. 8% de taxes and 13% de service ne sont pas compris dans le prix affiché.
上記は日本円での表示価格で、別途8%の消費税と13%のサービス料を申し受けます。
All prices are in Japanese Yen, exclusive of 8% consumption tax and subject to 13% service charge.

SIGNATURE
FRENCH FINE DINING

LE NEUILLY
ヌイイ

Golden Week Lunch Menu
April 29 – May 8
ゴールデンウィーク期間のランチメニュー
4 月 29 日- 5 月 8 日

Canapés et l'amuse bouche　カナッペとアミューズブッシュ

Le caviar　キャビア
L' assiette de caviar (8 gr)・crêpe vonassienne・fromage blanc à la vodka et gingembre
キャビアの一皿 じゃが芋のクレープ ヴォナ風 ウオッカと生姜風味のフロマージュブラン
Caviar (8g)・potato crèpe Vonnas・cottage cheese flavored with vodka and ginger

Le légume　野菜
La royale de petit pois à la menthe・la soupe de pois gourmand・cappucine
グリーンピースのロワイヤル ミント風味 絹さやのスープ ナスタチウム
Green pea custard flavoured with mint・snow pea soup・nasturitium

Le poisson　魚
La dorade de printemps cuisinée sur la peau・morilles au vin jaune・asperge verte de la ferme de M. Takahashi
桜鯛のポワレ モリーユ茸 ヴァンジョーヌ風味 高橋さんのグリーンアスパラガス
Spring sea bream seared on the skin・morel mushrooms cooked in yellow wine・green asparagus from the farm of Mr Takahashi

Le granité　グラニテ
Granité de carotte et agrumes relevé au sancho
人参と柑橘のグラニテ 山椒風味
Carrot and citrus granita enhanced with sancho flavour

La viande　肉
Le pigeon de Râcan rôti et jus au tamarin・pomme purée・tomate Kochi moelleuse
ラカン産ピジョンのロティ タマリンド風味のジュ じゃが芋のピューレ 高知産トマトのコンフィ
Roasted Râcan pigeon with tamarind jus・mashed potato・soft tomato confit from Kochi

ou　または　or

Filet de boeuf de Kobe rôti et glacé aux olives・purée de fève au thym・céleri barigoule
pomme soufflée au tartare (supplement 5,000)
神戸ビーフのロティとオリーブ 空豆のピューレ タイム風味 セロリのバリグール ポムスフレとタルタル(プラス 5,000)
Roasted Kobe beef glazed with black olive・broad bean purée flavoured with thym・celery braised in white wine
soufléed potato with beef tartar (Supplement 5,000)

Cheese or pre dessert　チーズ または プレデザート

Le dessert　デザート
Mille-feuille de rhubarbe à la minute・poivre long d'Okinawa・glace verveine
出来立て ミルフォイユ ルバーブ 沖縄産 長胡椒風味 ベルベンヌのグラスを添えて
Rhubarb mille-feuille・Okinawa long pepper・verbena ice cream

Café et le petit four　コーヒーとプティフール

15,000

. . . . . .

Le supplément de 9 gr de caviar
お料理にキャビア(各 9 g)を添えてお楽しみ頂けます
Supplement of 9 g of Caviar

3,000

Tous les prix sont en Yen Japonais. 8% de taxes and 13% de service ne sont pas compris dans le prix affiché.
上記は日本円での表示価格で、別途8%の消費税と13%のサービス料を申し受けます。
All prices are in Japanese Yen, exclusive of 8% consumption tax and subject to 13% service charge.