

# 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: motyo-fbres@mohg.com](mailto:motyo-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 5 PLATS  
5品のフェスティブランチコース

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

16,720

FESTIVE MENU 4 PLATS  
4品のフェスティブランチコース

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

13,420

(DEC14 – JAN 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

Fukaya and Shimonita Leek Lucullus, Citrus Vierge, Kumquat Chutney, Champagne Vichyssoise  
深谷ねぎと下仁田ねぎのルキュルス 柑橘のヴィエルジュ 金柑のチャツネ  
シャンパンの香るヴィシソワーズ

ENTREE CHAUDE

温かい前菜

Pan-fried Hokkaido Scallop, Glazed Turnip, Ratafia Beetroot Sauce, Caviar Transmontanus  
北海道産帆立貝のポワレと蕪のグレース  
ラタフィアとビーツのソース トランスモンタナスキャビア

POISSON

魚料理

Sole Meunière, Sabayon Marinière, Topinambur and Clams Ragout  
舌平目のムニエル マリニエール風サバイヨン  
トピナンプルとコキヤージュのラグー

VIANDE

肉料理

Slow Roasted Chicken Breast, Albufera Sauce, Winter Truffle, Braised Endive with Raclette  
鶏胸肉のゆっくりロティ アルビュフェラソース 冬トリュフ  
アンディーブとラクレットのブレゼ

Roasted A5 Japanese Beef Filet, 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)

DESSERT

デザート

Crémet d'Anjou, Strawberry in Two Ways, Crystalized Pistachio, Rich Milk Ice Cream  
クレメダンジュ 苺のバリエーション  
ピスタチオのクリスタル 濃厚なミルクのアイスクリーム