

プリフィックスコース PRIX FIXE COURSE

¥8,855~

オードブル・スープ・メインディッシュ(魚料理・肉料理、シェフのおすすめ、受け継がれた味、サンドウィッチ)・デザートからそれぞれ1品をお選びください
Please choose one item for each course: HORS-D'OEUVRE, SOUP, MAIN DISH (FISH・MEAT, CHEF'S RECOMMEND, MY DEAR OLD MENU, SANDWICHES) and DESSERT
食後のコーヒー、紅茶も含まれております Including coffee or tea ●印は追加料金を頂戴いたします Extra charge

オードブル/HORS-D'OEUVRE

エスカルゴの香草バター焼き ブルゴーニュ風
Escargots Burgundy-style ¥2,656

ヴィーガンメニュー/Vegan menu
クルミを加えたスパイシーなベジミートサラダ
Spicy salad with walnuts and soy meat ¥2,656

蝦夷鮑、ビン長鮪、サーモン、海老のマリネ キャビア添え
Marinated Ezo abalone, tuna, salmon, and shrimp with caviar ●+¥1,012 ¥3,668

ロメインレタス、生ハム、シュリンプのシーザーサラダ
Caesar salad with dry cured ham and shrimps ¥2,656

ヴィーガンメニュー/Vegan menu
彩り野菜のサラダ
Salad with lemon vinaigrette ¥1,771

蛸とセロリのイタリアンドレッシング
Octopus and celery with Italian dressing ●+¥632 ¥3,289

サーモンのマリネ いくらとともに
Marinated salmon with salmon roe ¥2,656

ヴィーガンメニュー/Vegan menu
ジャガイモとズッキーニのガレット アボカドのディップ
Galette of potato and zucchini with dip of avocado ¥2,403

ヴィーガンメニュー/Vegan menu
本日の青菜 または きのこのソテー
Sautéed green vegetables or mixed mushrooms of the day ¥2,277

ヴィーガンメニュー/Vegan menu
シェフおすすめ 温野菜のココット料理
Steamed vegetables chef's-style STAUB cocotte ¥2,403

スープ/SOUP

本日のポタージュ
Soup of the day ¥1,391

野菜とジュンサイ入りコンソメスープ
Consommé soup with water shield and vegetables ¥1,771

ヴィーガンメニュー/Vegan menu
野菜のブイヨンスープ
Vegetable soup ¥1,391

ORIGAMI 伝統の味 オニオングラタンスープ
Onion gratin soup ●+¥506 ¥2,277

シェフのおすすめ/CHEF'S RECOMMEND

ヴィーガンメニュー/Vegan menu
ベジタブルボロネーゼ
Vegetable bolognese ¥3,289

ヴィーガンメニュー/Vegan menu
ベジタブルカレー
Vegetable curry ¥3,795

ヴィーガンメニュー/Vegan menu
ヴィーガンバーガー
Vegan burger ¥3,542

炙り金目鯛と三つ葉のココットごはん
Cocotte rice of splendid alfonsino and honeywort ¥4,174

和牛バラ肉と牛蒡のココットごはん
Cocotte rice of Japanese beef and burdock ¥4,174

金目鯛のブイヤベースとガーリックトースト
Bouillabaisse with garlic toast ¥5,186

ビーフストロガノフ
Beef stroganoff ¥4,554

国産牛のローストビーフ カッティングサービス
Roast beef with gravy sauce, horseradish and vegetables ●+¥3,162 ¥8,222

魚料理・肉料理/FISH・MEAT

萬幻豚ロース肉のグリル
Grilled Mangenton pork ¥3,895

雛鳥のハーフチキングリル
Grilled half chicken ¥3,921

国産牛100%ハンバーグ きのこと入りデミグラスソース
Hamburg steak with mushroom demi-glace sauce ¥4,301

ニュージーランド産 エイジングビーフのグリル
Grilled New Zealand aging beef ●+¥822 ¥5,882

国産牛サーロインのグリル カフェ・ド・パリ・バター
Grilled beef sirloin Café de Paris-style ●+¥1,518 ¥6,578

国産牛フィレのグリル
Grilled beef fillet ●+¥1,518 ¥6,578

アメリカ産 T-ボーンステーキ
Grilled American T-bone steak ●+¥1,771 ¥6,831

国産牛のローストビーフ カッティングサービス
Roast beef with gravy sauce, horseradish and vegetables ●+¥3,162 ¥8,222

魚料理/FISH

本日の魚料理 シェフのスタイル
Fish of the day chef's-style ¥3,795

舌平目のムニエル グルノーブル風
Sole meunière Grenoble-style ¥4,427

オマール海老の Pasta アメリケーヌソース (リングイネ)
Homard pasta with Americaine sauce (linguine) ●+¥1,012 ¥6,072

黒鮑のグリル
Grilled abalone ●+¥7,590 ¥12,650

受け継がれた味/MY DEAR OLD MENU

排骨拉麺 (パークーメン)
Chinese noodles Pakomen ¥3,542

インドネシア風フライドライス (ナシゴレン)
Nasi goreng ¥3,036

国産牛ハンバーガー
Hamburger ¥3,542

国産牛チーズバーガー (グリュール、チェダー または モッツアレラ)
Cheese burger (gruyere, cheddar or mozzarella) ¥3,921

スパゲッティ ナポリタン
Spaghetti napolitan ¥3,162

オムライス デミグラスソース
Omelet rice with demi-glace sauce ¥3,162

海老・蟹・じゃこと きこの和風ピラフ
Shrimp and crabmeat pilaf Japanese-style ¥3,162

カレーライス (シュリンプ または チキン)
Shrimp /Chicken curry with rice ¥3,289

カレーライス (国産牛)
Beef curry with rice ¥3,795

チキンバスケット
Deep fried chicken in the basket ¥4,048

サンドウィッチ/SANDWICHES

マリネサーモン、グリュールチーズのライブレッドサンドウィッチ
Rye bread sandwich with marinated salmon and gruyere cheese ¥2,909

ローストビーフ ライレッドサンドウィッチ 山葵マヨネーズ
Roast beef rye bread sandwich with wasabi flavored mayonnaise ¥4,048

アメリカンクラブハウスサンドウィッチ
American clubhouse sandwich ¥3,162

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください ※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます ※表示料金にはサービス料 15%・消費税 10%が含まれております

*Please inform our staff if you have any food allergies. *Menu items may change according to ingredient availability. *The prices include 15% service charge and 10% consumption tax.