

17：30～21：30（20：30L.O. コースは20：00L.O.）
土・日曜日、祝日は17：00～

Dinner Course

ディナーコース

Lien ～リアン～ ¥8,500

Amuse

アミューズ

★Please choose one item from the “Soupe”

「スープ」より1品お選びください

★Please choose one item from the “Appetizers”

「前菜」より1品お選びください

★Please choose one Fish item from the “Main Dish”

「メイン」の魚料理より1品お選びください

★Please choose one Meet item from the “Main Dish”

「メイン」の肉料理より1品お選びください

★Please choose one item from the “Desserts”

「デザート」より1品お選びください

Bread

パン

Coffee or Tea

ブレンドコーヒー または 紅茶

Ruban ～リュバン～ ¥10,500

Amuse

アミューズ

★Please choose one item from the “Soupe”

「スープ」より1品お選びください

★Please choose two items from the “Appetizers”

「前菜」より2品お選びください

★Please choose one Fish item from the “Main Dish”

「メイン」の魚料理より1品お選びください

★Please choose one Meet item from the “Main Dish”

「メイン」の肉料理より1品お選びください

★Please choose one item from the “Desserts”

「デザート」より1品お選びください

Bread

パン

Coffee or Tea

ブレンドコーヒー または 紅茶

Price listed above include tax and service fee.

※表記料金には税金・サービス料が含まれております。

Guests with food allergies, please notify restaurant staff. Thank you.

※食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください。

The menu may vary due to availability of ingredients

※メニュー内容は食材の入荷状況により変更させていただく場合がございます。

**新春“海老満福”
あったかグルメディナー**

1/7(木)～2/28(土)

Prix-fixe menus プリフィクスメニュー

コントワール リュバン

a la carte

アラカルト料金

《Soupe スープ》

Shrimp Bisque

海老のビスク

¥900

Onion Gratin Soup + ¥600

オニオングラタンスープ

¥1,500

《Appetizers 前菜》

Pate en Croute(half size)

パテ・クルート（ハーフ）

¥2,000

Marinated Yellowtail with Japanese Radish, Pistou Sauce

寒ブリのマリネと大根 菊菜のピストソース

¥1,800

Spiced Roasted Shrimp and French Red Chicken Salad Style+ ¥600

足赤海老のスパイスロティとフランス赤鶏 サラダ仕立て

¥2,400

Japanese Beef Thigh Marinated in Red Wine Miso +¥1,200

赤ワイン味噌でマリネした国産牛もも肉 岩津葱のア・ラ・クレーム

¥3,000

Pate en Croute(full size) +¥1,500

パテ・クルート（1枚判）

¥3,600

Presse of Taro and Foie Gras +¥1,800

海老芋とフォアグラのプレッセ

¥3,600

《Main dish メイン》

Roasted Codfish in Mussel Soup

真鱈のロティ ムール貝のスープ仕立て

¥2,800

Steamed Sole Stuffed with Lobster and Tomato, Nantua Sauce + ¥800

オマール海老とトマトを詰めた舌平目のヴァブール ナンチュアソース

¥3,600

Grilled Kurobuta Pork Loin with Black Cabbage Sauce

黒豚ロースの炭火焼き 黒キャベツソース

¥2,800

Braised Beef Cheek with Mashed Potatoes +¥1,000

牛ホホ肉のブレゼ マッシュポテト

¥3,800

Australian Lamb T-Bone Steak with Mint Jus Sauce+¥1,500

オーストラリア産仔羊のT ボーンステーキ ミントのジュ

¥4,300

Grilled Japanese Beef Loin with Red Wine Sauce +¥1,500

国産牛ロースの炭火焼き 赤ワインソース

¥4,300

《Desserts デザート》

Ice Cream & Sherbet

アイスクリーム&シャーベット

¥600

Creme Caramel

クレームカラメル “高砂の夕日”

¥600

Strawberry and Wine Jelly Soup with Pistachio Ice Cream +¥600

いちごとワインジュレのスープ ピスタチオのアイスクリーム

¥1,200

Chocolate Parfait +¥800

ショコラパルフェ

¥1,400

White Strawberry and White Chocolate Chiffon with Milk Sherbet+¥1,000

白いちごとホワイトチョコのシフォン ミルクシャーベット添え

¥1,600