

Hors-d'oeuvres

前菜

Salade de Melesea

メレシーサラダ

2,700円

Hors-d'oeuvre variés du jour

本日のオードブル盛り合わせ

2,900円

Plateau de saumon de Tasmania mariné et légumes de saison, huile d'olive au citron

タスマニアサーモンマリネと季節の野菜の盛り合わせ,
レモン風味のオリーブオイル

2,900円

Les Légumes

サラダ・温野菜

Salade mixte

ミックスサラダ

1,700円

“SHIITAKE” grillé ou sauté

国産椎茸のグリエ 又は ソテー

1,800円

Les Soupes

スープ

Potage de maïs

クリームコーンスープ

1,000円

Potage de potiron et lait de soja, jambon cru, noix et viande de soja seche

南瓜と豆乳のポタージュ、生ハムとともに、胡桃と乾燥大豆ミート

1,200円

Consommé

コンソメスープ

1,800円

Bouillabaisse de fruits de mer tasse à soupe, pain grillé à l'ail

スープカップで海の幸のブイヤベース、ガーリックトースト添え

1,800円

Bouillabaisse de fruits de mer et œuf de temperature, pain grillé à l'ail

海の幸のブイヤベース、温度玉子と共に、ガーリックトースト添え

3,200円

※表示料金にはサービス料13%・消費税10%が含まれております。
※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。
※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。

Melesea Restaurant

Les Poissons

魚介料理

Acqua pazza de daurade

真鯛のアクアパッツァ

3,000円

Béryx meunière, ratatouille, sauce beurre noisette

金目鯛のムニエル, ラタトゥイユ, 焦がしバターソース

3,100円

Oreille de mer à la vapeur ou grillée,

sauce foie de ormeau et balsamique ou beurre d'escargots

活あわび（殻付き約120g）をお好みの調理方法で

“スチームクッキング” 又は “グリエ”

6,200円

ソースをお選びくださいませ。〈あわびの肝ソース or エスカルゴバターソース〉

Languste à la vapeur ou grillée, sauce tomate ou sauce homard

伊勢海老（約300g）をお好みの調理方法で

“スチームクッキング” 又は “グリエ”

13,600円

ソースをお選びくださいませ。〈トマトソース or オマールソース〉

Set Menu

セットメニュー

お好みの魚介料理、肉料理との組み合わせをお選びいただけます。

A セット

*本日のおすすめオードブル・パン又はライス・

アイス又はシャーベット・珈琲又は紅茶

3,500円

B セット

*本日のおすすめオードブル・パン又はライス・

デザートセレクションよりお好みを・珈琲又は紅茶

4,200円

Les Viandes

肉料理

Faux-filet de bœuf grillé, sauce jus de viandes au Yuzukoshouu

輸入牛ロース肉（約150g）のグリエ,

柚子胡椒風味のジュ・ド・ヴィアンドソース

3,400円

Faux-filet de bœuf de fabrication nationale grillé, sauce aux truffes, légumes chaudes

国産牛ロース肉（約100g）のグリエ,

トリュフ風味のジュ・ド・ブッフソース, 温野菜添え

4,500円

Côte de bœuf japonais grillé (les150g)

黒毛和牛ロース肉のグリエ（約150g）

13,000円

Filet de bœuf japonais grillé (les100g)

黒毛和牛フィレ肉のグリエ（約100g）

13,000円

◇以下のソースからお選びください◇

Sauce à la japonaise

*和風ソース

Sauce de soja et wasabi

*醤油と本わさび

Sauce aux truffes

*トリュフ風味ソース

※表示料金にはサービス料13%・消費税10%が含まれております。
※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。
※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。

Melesea
Restaurant

Dessert Selection

デザートセレクション

Mouse au chocolat avec amandes tuile et glace à la vanilla

ショコラムース アーモンドテュイルとヴァニラアイス添え

1,600円

Mille-feuill aux fraises et glace à la vanilla

イチゴのミルフィーユ ヴァニラアイス添え

1,600円

Glace du jour ou sorbet du jour

本日のアイス 又は シャーベット

700円

※表示料金にはサービス料13%・消費税10%が含まれております。
※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。
※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。

Melesea Restaurant