

# 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,

2,900円

レモン風味のオリーブオイル

# 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 température, 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。

*Melrose* Restaurant

# *Les Poissons*

## 魚介料理

*Acqua pazza de daurade*

真鯛のアクアパッソ

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 orveau 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〉

*Langueste 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。

*Melrose* 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