

ダイニングメニュー

DINING MENU

前菜

APPETIZERS

鴨のフォアグラのテリーヌ、マンゴーのチャツネ

Terrine de foie gras de canard, chutney de mangue

Duck foie gras terrine, mango chutney

ビーツの塩包み焼き

きゅうりのピクルス、冬トリュフのヴィネグレット

Betterave en croûte de sel, vinaigrette aux truffes, pickles de concombre

Roasted beets in salt crust, cucumber pickles, winter truffle vinaigrette

ホタテのカルパッチョ、オシエトールキャビア、グリーンアップルのタルタル *

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, caviar Oscietre, tartare de pommes vertes *

Jumbo scallop carpaccio, Calvisius Oscietra caviar, Granny Smith apple tartare

ブルゴーニュ風エスカルゴ

ハーブとニンニクのバターソースで

Escargot à la Bourguignonne

Traditional Burgundy escargots in herb-garlic butter

フレンチ カリビアン ケイジャンスパイス ジャンボランプクラブケーキ

ローストチェリートマトのアイオリ

French Caribbean Cajun spiced jumbo lump crab cake

Roasted cherry tomato aioli

ニース風ビーフタルタル、ソッカ *

Tartare de boeuf à la Niçoise, socca *

Beef tartare French Riviera style, crispy socca

カントロップメロン、グレープフルーツ、ラズベリー、熟成ポートワインのローズ
Melon cantaloup, pamplemousse, framboises, vieux porto
Rose of cantaloupe melon, grapefruits, raspberries, aged port

マグロのたたき*
クリスピーなトマト・タプナードのタルトの上に、ヴィエルジュソースを添えて
Tataki de thon rouge, sauce vierge *
Bluefin tuna tataki over crispy tomato-tapenade tart, sauce vierge

サラダ

SALADS

シーザーサラダ
パリッとしたロメインレタス、シーザードレッシング、パプリカ風味のクルトン、削ったパルメザンチーズ、ドン・ボカルテのアンチョビ
Caesar salad
Crisp romaine lettuce, Caesar dressing, paprika croutons, shaved Parmesan, Don Bocarte anchovies

生野菜の盛り合わせ
フレンチ千切り野菜サラダ、ディジョンヴィネグレットソース
Assiette de crudités
French raw freshly shredded vegetable salad, Dijon vinaigrette

レタスのロックフォール・チーズ添え
ボストンレタス、エシャロット、A.O.C ロックフォールチーズ
Coeur de Laitue au Roquefort
Boston lettuce, shallots, A.O.C Roquefort cheese

スープ

SOUPS

玉ねぎのグラタン
甘い玉ねぎのスープ、エメンタールチーズのクラスト
Gratiné à l'oignon
Sweet onion soup, Emmental cheese crust

ビーフコンソメ

エスコフィエ風ビーフコンソメ、パルメザン・ロワイヤル、細切りのセロリ

Consommé de boeuf Grimaldi

Escoffier-style beef consommé, parmesan royale, julienned celery

マルセイユの魚のスープ

マルセイユ風魚のスープ、ルイユソース、トーストガーリッククルトン

Soupe de poisson Marseillaise

Marseiile-style fish soup, rouille sauce, toasted garlic croutons

リトルイタリー

LITTLE ITALY

前菜またはメインディッシュとして

Available as appetizer or main course

ピエトロ・マッシ カラマラータ・パスタ

カルボナーラまたはD.O.Pサンマルツァーノ・トマトソース

Pietro Massi calaramarata pasta

Carbonara or D.O.P San Marzano tomato sauce

グラン・レゼルバ・アケレツロ・リゾット

燻製リコッタ、シチリア産甘赤エビのタルタルソース

Grand reserva Acquerello risotto

Smoked ricotta, Sicilian sweet red shrimp's tartar

*衛生上のご注意：生、または加熱が不十分な肉類、鶏肉、魚介類、貝類、卵を摂取すると、特に特定の病状をお持ちの場合食中毒のリスクが高まる可能性があります。

**Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions*

ダイニングメニュー

DINING MENU

メインコース

MAIN COURSES

地中海産スズキのパイ包み焼き

クリーミーなトマトと白ワインのソース添え

Bar en croûte, sauce Dugléré

Baked Mediterranean seabass in puff pastry, creamy tomato & white wine sauce

メイン州のロブスター、チェルムーラ、野菜のリゾット、ビスク

(市場状況により変更の可能性あります)

Homard du Maine, chermoula, risotto de légumes, bisque

Fresh Maine lobster, chermoula butter, primavera risotto, lobster bisque (Based on market availability)

Or または

ランゴスト・テルミドール、ピラフ

ロブスターテイルのテルミドール、ソテーしたマッシュルーム、パルメザンチーズ、マスタードクリーム、
ピラフライス

Langouste Thermidor, riz pilaf

Rock lobster tail Thermidor, sautéed mushrooms, parmesan, mustarded cream, pilaf rice

ソールのムニエル、イギリス風ポテト

ドーバーソールのムニエル、レモンとパセリのバターソース、チャイブポテト

Sole meunière, pommes à l'Anglaise

Dover sole meunière, lemon-parsley butter sauce, chive potatoes

低温で煮込んだ牛リブ肉のロッシーニ風

72時間ゆっくりと煮込んだブラックアンガス牛のショートリブ、ソテーフォアグラ、黒トリュフソース

Plat de côte de boeuf braisé à basse température, façon Rossini

72-hour slow-braised Black Angus beef short rib, sautéed foie gras, black truffle sauce

サツマイモとキノコのタルト、植物性チェダーチーズクリーム、ルッコラ
Tarte de patates douces aux champignons, crème de cheddar végétale, roquette
Sweet potato tart of sautéed mushrooms, plant-based cheddar cream, arugula

子牛のフィレ肉、ブラッドオレンジのソース、バターナッツカボチャのグラタン・ドフィノワ *
Filet mignon de veau, sauce aux oranges sanguines, gratin dauphinois au butternut *
Veal medallions, blood orange sauce, butternut & potato gratin "Dauphinois"

フランス メイエヌ州ドーデ氏の農場直送・鶏のロースト、マッシュポテト、フランス豆
Volaille fermière rôtie, Mr. Daudet, Mayenne, France
Free-range chicken rotisserie from Mr. Daudet Farm, Franck's mashed potatoes, French beans

グリル

FROM THE GRILL

お好みのソースと付け合せ

Your choice of sauce and garnish

有機サーモンのトゥルネード*
Organic salmon tournedos*

ハンガーステーキ*
Hanger steak*

ニュージーランド産ラムチョップ*
New Zealand lamb chop*

ソース

SAUCES

ベアネーズ／オランダーズ／ホワイトバター／トリュフソース
Bearnaise / Hollandaise / Beurre blanc / Truffle sauce

サイドディッシュ

SIDE DISHES

蒸し野菜／フランク・マッシュポテト／フライドポテト／
ラタトゥイユ／フレンチビーンズ／ピラフライス／ローストポテト／チャイブの茹でポテト
Steamed vegetable / Franck's Mashed potatoes / French fries
/ Ratatouille / French beans / Pilaf rice / Roasted potatoes / Chives boiled potatoes

*衛生上のご注意：生、または加熱が不十分な肉類、鶏肉、魚介類、貝類、卵を摂取すると、特に特定の病状をお持ちの場合食中毒のリスクが高まる可能性があります。

**Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical condition*

フィルルージュ・デザート・トロリー

FIL ROUGE DESSERT TROLLEY

本日の焼きたてタルト
Freshly baked tart of the day

70% ヴェイスダークチョコレートムース
70% Weiss dark chocolate mousse

フィル・ルージュ特製/FIL ROUGE Signature

キャラメル風味のミルフィーユ
マダガスカル産バニラクリームやさや
Caramelized mille-feuille
Madagascan vanilla cream pods

クリームの盛り合わせ
バニラ、チョコレート、コーヒークリームポット
Pot de crème selection
Selection of vanilla, chocolate, and coffee cream pots

ヘーゼルナッツクリームシュークリーム
Chou crème praliné noisette
Hazelnut praline choux pastry

スフレ風クレープケーキ
ラズベリージャム添え
Gâteau de crêpes soufflées
Layered fluffy crêpes cake, raspberry jam

本日のパティスリー
Pâtisserie du jour
Fine pastry of the day