

FESTIVE CELEBRATIONS

フレンチファインダイニング「シグネチャー」フェスティブ期間 コース料金のご案内

Festive Lunch and Dinner
フェスティブランチ・ディナー
December 19 to January 3
2026年12月19日から2027年1月3日

Enjoy Our Exclusive Bollinger Premium Package
ボランジェ プレミアムパッケージをご用意しております
Lunch and Dinner on December 24, 25 and 31
Lunch on January 1
2026年12月24日、25日、31日（ランチ・ディナー）
2027年1月1日（ランチのみ）

Enquiries and Reservations : Restaurant Reservations
Telephone: +81 3 3270 8188 (10:00am-8:00pm)

ご予約・お問い合わせはレストラン予約まで
お電話: 03-3270-8188（10:00-20:00）

email: motyo-fbres@mohg.com

SIGNATURE
FRENCH FINE DINING

MENU DE NOEL 2026
ムニュ ド ノエル

Hors-d'oeuvre | Entrée chaude | Poisson | Viande | Fromage | Dessert
冷たい前菜・温かい前菜・魚料理・肉料理・チーズ・デザート

33,000

2026 DEC 24 & 25
DINNER

PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES, DIETARY RESTRICTIONS OR REQUESTS.

PLEASE NOTE THAT MENUS ARE SUBJECT TO MARKET CHANGE AND AVAILABILITY.

ALL PRICES ARE IN JAPANESE YEN, INCLUSIVE OF CONSUMPTION TAX AND SUBJECT TO 15% SERVICE CHARGE.

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください。

メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、予めご了承賜りますようお願い申し上げます。

価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15％のサービス料を申し受けます。

HORS-D'ŒUVRE
冷たい前菜

Champagne Poached Oyster, Leek and Ginger Fondu, Seaweed Butter Feuilleté, Oscietra Caviar
シャンパーニュでポシェした牡蠣　ポワローと生姜のフォンデュ
海藻バターのフイユテ　オシェトラキャビア

ENTRÉE CHAUDE
温かい前菜

Crepe Stuffed with Comte Cheese and Ham, Braised Endive Truffle Emulsion
ハムとコンテチーズとハムを包んだクレープ
アンディーヴのブレゼ　トリュフのエミュルション

POISSON
魚料理

Pan-Seared Dover Sole with Crispy Potato Scale, Bergamot Beurre Blanc, Kristal Caviar
ドーバーソールのポワレ　じゃが芋の鱗仕立て
ベルガモットの香るブールブラン　クリスタルキャビア

VIANDE
肉料理

A5 Wagyu Beef Wellington, Perigueux Sauce, Winter Truffle, Celeriac
A5 和牛のウェリントン風
冬トリュフのペリグーソース　根セロリ

FROMAGE
チーズ

Camembert de Normandie, Pomme Tatin and Truffle Lucullus, Sorbet Cidre Cardamone
ノルマンディー産カマンベール　ポムタタンとトリュフのルキュリュス
シードルとカルダモンのソルベ

DESSERT
デザート

“Poire Belle Hélène” Chocolate Sauce, Vanilla Ice Cream, Almond, Cocoa Nibs
洋梨のベル・エレーヌ
ショコラソース　バニラアイス　アーモンドとカカオニブ

MENU DU NOUVEL AN 2026
ムニュ デュ ヌヴェロン

Hors-d'oeuvre | Entrée chaude | Poisson | Viande | Fromage | Dessert
冷たい前菜・温かい前菜・魚料理・肉料理・チーズ・デザート

33,000

(DECEMBER 31-JANUARY 1)
DINNER

PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES, DIETARY RESTRICTIONS OR REQUESTS.

PLEASE NOTE THAT MENUS ARE SUBJECT TO MARKET CHANGE AND AVAILABILITY.

ALL PRICES ARE IN JAPANESE YEN, INCLUSIVE OF CONSUMPTION TAX AND SUBJECT TO 15% SERVICE CHARGE.

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください。

メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、予めご了承賜りますようお願い申し上げます。

価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15％のサービス料を申し受けます。

HORS-D'ŒUVRE
冷たい前菜

Champagne Poached Oyster, Leek and Ginger Fondu, Seaweed Butter Feuilleté, Oscietra Caviar
シャンパーニュでポシェした牡蠣　ポワローと生姜のフォンデュ
海藻バターのフイユテ　オシェトラキャビア

ENTRÉE CHAUDE
温かい前菜

Crepe Stuffed with Comte Cheese and Ham, Braised Endive Truffle Emulsion
コンテチーズとハムを包んだクレープ
アンディーヴのブレゼ　トリュフのエミュルション

POISSON
魚料理

Pan-Seared Dover Sole with Crispy Potato Scale, Bergamot Beurre Blanc, Kristal Caviar
ドーバーソールのポワレ　じゃが芋の鱗仕立て
ベルガモットの香るブールブラン　クリスタルキャビア

VIANDE
肉料理

A5 Wagyu Beef Wellington-style, Perigueux Sauce, Winter Truffle, Celeriac
A5 和牛のウェリントン風
冬トリュフのペリグーソース　根セロリ

FROMAGE
チーズ

Camembert de Normandie, Pomme Tatin and Truffle Lucullus, Sorbet Cidre Cardamone
ノルマンディー産カマンベール　ポムタタンとトリュフのルキュリュス
シードルとカルダモンのソルベ

DESSERT
デザート

“Poire Belle Hélène” Chocolate Sauce, Vanilla Ice Cream, Almond, Cocoa Nibs
洋梨のベル・エレーヌ
ショコラソース　バニラアイス　アーモンドとカカオニブ

FESTIVE DINNER MENU 6 PLATS
6品のフェスティブディナー

Hors-d'oeuvre | Entrée chaude | Poisson | Viande | Fromage | Dessert
冷たい前菜・温かい前菜・魚料理・肉料理・チーズ・デザート

28,600

FESTIVE DINNER MENU 5 PLATS
5品のフェスティブディナー

Hors-d'oeuvre | Entrée chaude | Poisson | Viande | Dessert
冷たい前菜・温かい前菜・魚料理・肉料理・デザート

25,300

(DEC 19-23, 26-30 / JAN 2-3)

PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES, DIETARY RESTRICTIONS OR REQUESTS.

VEGETARIAN, VEGAN, AND GLUTEN-FREE OPTIONS AVAILABLE UPON REQUEST.

PLEASE NOTE THAT MENUS ARE SUBJECT TO MARKET CHANGE AND AVAILABILITY.

ALL PRICES ARE IN JAPANESE YEN, INCLUSIVE OF CONSUMPTION TAX AND SUBJECT TO 15% SERVICE CHARGE.

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください。

ベジタリアン、ビーガンおよびグルテンフリーのメニューもご用意しております。

メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、予めご了承賜りますようお願い申し上げます。

価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

HORS-D'ŒUVRE
冷たい前菜

Iwate Pintade Breast Bellevue-style, Savagnin and Horseradish Dressing, Pain Perdu with Comté Cheese
岩手県産ホロホロ鳥胸肉のベルビュー
サヴァニャンとレフォールのヴィネグレット コンテチーズのパンペルデュ

ENTRÉE CHAUDE
温かい前菜

Hokkaido Scallop in Brioche, Champagne Emulsion, Leek Fondue with Ginger, Truffle
北海道産帆立貝のブリオッシュ包み シャンパーニュのエミュルション
生姜香るポワローのフォンデュと黒トリュフ

POISSON
魚料理

Turbot Grenobloise, Vermouth-flavored Sabayon, Roasted Jerusalem Artichoke, Oscietra Caviar
平目のグルノーブル風 ベルモットの香るサバイヨン
菊芋のロースト オシェトラキャビア

VIANDE
肉料理

Hokkaido Venison Loin and Shoulder Crépinette, Juniper-Scented Beurre Blanc, Savoy Cabbage
北海道産蝦夷鹿ロース肉と肩肉のクレピネット
ジュニパーベリーの香るブールブラン サヴォイキャベツ

Roasted A5 Japanese Beef Filet, Sauce Poivre, Quince, Turnip
(Supplement Charge +6,600)
A5 和牛フィレ肉のロースト ポワブラードソース マルメロと蕪
（追加料金を頂戴いたします +6,600）

FROMAGE
チーズ

Camembert and Apple Tatin, Apple Sorbet
カマンベールと林檎のタタン仕立て 林檎のソルベ

DESSERT
デザート

La Vie en Rose Pear and Chestnut Mont Blanc, Madagascar Vanilla Pear Jus
洋梨“ラ ヴィ アン ローズ”と栗のモンブラン
マダガスカル産バニラ香る洋梨のソース

FESTIVE LUNCH MENU 6 PLATS
6品のフェスティブランチ

Hors-d'oeuvre | Entrée chaude | Poisson | Viande | Fromage | Dessert
冷たい前菜･温かい前菜･魚料理･肉料理･チーズ･デザート

19,360

FESTIVE LUNCH MENU 5 PLATS
5品のフェスティブランチ

Hors-d'oeuvre | Entrée chaude | Poisson | Viande | Dessert
冷たい前菜･温かい前菜･魚料理･肉料理･デザート

16,940

FESTIVE LUNCH MENU 4 PLATS
４品のフェスティブランチ

Hors-d'oeuvre | Entrée chaude | Poisson ou Viande | Dessert
冷たい前菜・温かい前菜・魚料理 または 肉料理・デザート

13,420

DEC 19-JAN 3

PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES, DIETARY RESTRICTIONS OR REQUESTS.

VEGETARIAN, VEGAN, AND GLUTEN-FREE OPTIONS AVAILABLE UPON REQUEST.

PLEASE NOTE THAT MENUS ARE SUBJECT TO MARKET CHANGE AND AVAILABILITY.

ALL PRICES ARE IN JAPANESE YEN, INCLUSIVE OF CONSUMPTION TAX AND SUBJECT TO 15% SERVICE CHARGE.

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください。

ベジタリアン、ビーガンおよびグルテンフリーのメニューもご用意しております。

メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、予めご了承賜りますようお願い申し上げます。

価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15％のサービス料を申し受けます。

HORS-D'ŒUVRE
冷たい前菜

Foie Gras Terrine, Pain d'Épices and Pear "La Vie en Rose", Cacao Nibs and Red Port
フォアグラのテリーヌ パンデピスと洋梨 “ラヴィアンローズ” を添えて
カカオニブとポルト酒のアクセント

ENTRÉE CHAUDE
温かい前菜

Waffle with Beaufort and Ham, Winter Truffle, Endive Salad, Hazelnut Dressing
ボーフォールチーズとハムのワッフル 冬トリュフ
アンディーブのサラダ ヘーゼルナッツのヴィネグレット

POISSON
魚料理

Braised Sole and Oyster, Seaweed Beurre Blanc, Bergamot, Kristal Caviar, Nori Jam, Sautéed Cucumber
舌平目と牡蠣のブレゼ ベルガモットの香る海藻のブールブラン クリスタルキャビア
海苔のコンフィチュール 胡瓜のソテー

VIANDE
肉料理

Pintade Breast, Albuféra Sauce with Savagnin and Horseradish
Parsnip, Tarragon Coulis
ホロホロ鳥胸肉のロースト サヴァニャンとレフォールの香るアルビュフェラソース
パースニップとタラゴンのクーリ

Roasted A5 Japanese Beef Filet, Sauce Poivre, Quince, Turnip
(Supplement Charge +6,600)
A5 和牛フィレ肉のロースト ポワブラードソース マルメロと蕪
（追加料金を頂戴いたします +6,600）

FROMAGE
チーズ

Selection of French Cheeses
フランス産チーズのセレクション

DESSERT
デザート

Strawberry Mosaïque, Almond Cream Blanc-Manger, Yuzu Confit and Sherbet
苺のモザイク仕立て アーモンドのブランマンジェ 柚子のコンフィとシャーベット