

SIGNATURE

FRENCH FINE DINING

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

Lunch Set Menu

ランチコース

December 19 to January 4
12月19日から1月4日

4-course : JPY 15,400 | 5-course : JPY 19,800 | 6-course : JPY 24,200
4品 : 15,400円 | 5品 : 19,800円 | 6品 : 24,200円

*The 4-course menu is not available on December 24 and 25
4品コースは12月24日と25日はご提供しておりません

Dinner Set Menu

ディナーコース

December 19 to 23, 26 to 30
January 2 to 4
12月19日から23日・26日から30日
1月2日から4日

5-course : JPY 28,600 | 6-course : JPY 33,000
5品 : 28,600円 | 6品 : 33,000円

December 24 and 25
12月24日、25日

Menu de Noël : JPY 46,200
ムニユ ド ノエル : 46,200円

December 31 and January 1
12月31日、1月1日

Menu du Nouvel An : JPY 46,200
ムニユ デュ ヌヴェロン : 46,200円

January 1
1月1日

Menu du Nouvel An
ムニユ デュ ヌヴェロン
6-course : JPY 46,200 | 6品 : 46,200円
5-course : JPY 40,700 | 5品 : 40,700円
4-course : JPY 35,200 | 4品 : 35,200円

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
フリーダイヤル: 0120-806-823 (10:00-20:00)

[email: motyo-fbres@mohg.com](mailto:motyo-fbres@mohg.com)

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge
上記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

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

33,000

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

28,600

(DEC 19-23, 26-30 / JAN 2-4)

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、予めご了承ください。

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

“Homard Arkangel” Poached Lobster, Beetroot Coulis, Oscietra Caviar
オマール海老のアーカンジェル風 ビーツのクーリ オシェトラキャビア

ENTRÉE CHAUDE

温かい前菜

Roasted Hokkaido Scallop, Demi-deuil style, Albufera Sauce with Shiro-Miso
北海道産帆立貝のロティ ドゥミドゥイユ風 白味噌のアルビュフェラソース

POISSON

魚料理

Crispy Scale Amadai, Sauce à la Crème, Sea Urchin and Yuzu, Sake Accent, Roasted Topinambur
甘鯛の鱗焼き 雲丹と柚子のクレム 日本酒の香り 菊芋のロティ

VIANDE

肉料理

Hokkaido Venison à la Royale, Roasted Loin and Shoulder, Royale Sauce with Chartreuse, Endive Orloff
蝦夷鹿のロワイヤル風 鞍下肉と肩肉のロティ
シャルトリューズの香るロワイヤルソース アンディーヴのオルロフ

Roasted A5 Japanese Beef Filet, Truffle Sauce, Pomme Boulangère
(Supplement Charge +8,800)
A5 和牛フィレ肉のロースト 黒トリュフソース ジャガ芋のブーランジェール風
(追加料金を頂戴いたします +8,800)

FROMAGE

チーズ

Brillat-Savarin, Fresh and Affine, Elderflower and Citrus Jelly, Bergamot Accent
2種のブリアサヴァラン エルダーフラワーと柑橘のジュレ ベルガモットのアクセント

DESSERT

デザート

Mont Blanc, Chestnut Cream, Hazelnut Sable, Yuzu-Vanilla Ice Cream
柚子の香るモンブラン ヘーゼルナッツのサブレ 柚子とバニラのアイスクリーム

MENU DE NOEL 2025

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

46,200

(DECEMBER 24-25)

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、予めご了承ください。

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 Brioche with Winter Truffle, Jelly Flavoured with Macvin du Jura

フォアグラブリオッシュ 冬トリュフ
マクヴァン・デュ・ジュラの香るジュレ

ENTRÉE CHAUDE

温かい前菜

Roasted Hokkaido Scallop, Demi-deuil style, Albufera Sauce, Topinambour Chutney, Kristal Caviar

北海道産帆立貝のロティ ドゥミドゥイユ風 アルビュフェラソース
トピナンプールのチャツネ クリスタルキャビア

POISSON

魚料理

Lobster Grand Veneur, Cassis Coulis, Bergamot Cream, Turnip Fondant, Oscietra Caviar

オマール海老のグランヴヌール風
カシスのクーリとベルガモットのクレム 蕪のフォンダン オシェトラキャビア

VIANDE

肉料理

A5 Beef Fillet Pithivier, Rossini style, Périgueux Sauce, Winter Truffle, Dauphinoise Potato

A5 和牛フィレ肉のロッシーニ風
冬トリュフのペリゲーソース ジャガ芋のドフィノワ

FROMAGE

チーズ

“Diamant Noir” Vacherin Mont d'Or, Black Truffle, Champagne Granité

“ディアマン・ノワール” 黒トリュフに見立てたヴァシュラン・モン・ドール
シャンパーニュのグラニテ

DESSERT

デザート

Boule de Neige, Japanese Citrus, Grand Marnier Meringue

ブル・ドゥ・ネージュ
和柑橘の香り グランマニエのメレンゲ

MENU DU NOUVEL AN 2026

ムニユ 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

46,200

(DECEMBER 31)

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、予めご了承ください。

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 Brioche with Winter Truffle, Jelly Flavoured with Macvin du Jura

フォアグラブリオッシュ 冬トリュフ
マクヴァン・デュ・ジュラの香るジュレ

ENTRÉE CHAUDE

温かい前菜

Roasted Hokkaido Scallop, Demi-deuil style, Albufera Sauce, Topinambour Chutney, Kristal Caviar

北海道産帆立貝のロティ ドゥミドゥイユ風 アルビュフェラソース
トピナンプールのチャツネ クリスタルキャビア

POISSON

魚料理

Lobster Grand Veneur, Cassis Coulis, Bergamot Cream, Turnip Fondant, Oscietra Caviar

オマール海老のグランヴヌール風
カシスのクーリとベルガモットのクレム 蕪のフォンダン オシェトラキャビア

VIANDE

肉料理

A5 Beef Fillet Pithivier, Rossini style, Périgueux Sauce, Winter Truffle, Dauphinoise Potato

A5 和牛フィレ肉のロッシーニ風
冬トリュフのペリグーソース ジャガ芋のドフィノワ

FROMAGE

チーズ

“Diamant Noir” Vacherin Mont d’Or, Black Truffle, Champagne Granité

“ディアマン・ノワール” 黒トリュフに見立てたヴァシュラン・モン・ドール
シャンパーニュのグラニテ

DESSERT

デザート

Boule de Neige, Strawberry Declinason

ブル・ドゥ・ネージュ
苺のデクリネゾン

MENU DU NOUVEL AN 6 PLATS

ムニユ デュ ノヴェロン 6 品

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

46,200

MENU DU NOUVEL AN 5 PLATS

ムニユ デュ ノヴェロン 5 品

HORS-d'OEUVRE | POISSON | VIANDE | FROMAGE | DESSERT
冷たい前菜・魚料理・肉料理・チーズ・デザート

40,700

MENU DU NOUVEL AN 4 PLATS

ムニユ デュ ノヴェロン 4 品

HORS-d'OEUVRE | POISSON | VIANDE | DESSERT
冷たい前菜・魚料理・肉料理・デザート

35,200

(JANUARY 1)

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

Foie Gras Brioche with Winter Truffle, Jelly Flavoured with Macvin du Jura

フォアグラブリオッシュ 冬トリュフ
マクヴァン・デュ・ジュラの香るジュレ

ENTRÉE CHAUDE

温かい前菜

Roasted Hokkaido Scallop, Demi-deuil style, Albufera Sauce, Topinambour Chutney, Kristal Caviar

北海道産帆立貝のロティ ドゥミドゥイユ風 アルビュフェラソース
トピナンプールのチャツネ クリスタルキャビア

POISSON

魚料理

Lobster Grand Veneur, Cassis Coulis, Bergamot Cream, Turnip Fondant, Oscietra Caviar

オマール海老のグランヴヌール風
カシスのクーリとベルガモットのクレム 蕪のフォンダン オシェトラキャビア

VIANDE

肉料理

A5 Beef Fillet Pithivier, Rossini style, Périgueux Sauce, Winter Truffle, Dauphinoise Potato

A5 和牛フィレ肉のロッシーニ風
冬トリュフのペリグーソース ジャガ芋のドフィノワ

FROMAGE

チーズ

“Diamant Noir” Vacherin Mont d’Or, Black Truffle, Champagne Granité

“ディアマン・ノワール” 黒トリュフに見立てたヴァシュラン・モン・ドール
シャンパーニュのグラニテ

DESSERT

デザート

Boule de Neige, Strawberry Declinason

ブル・ドゥ・ネージュ
苺のデクリネゾン