

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 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

24,200

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

19,800

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

15,400

(DEC 19-JAN 4)

※DEC 24 & 25...ONLY 5 & 6 PLATS

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

CAULIFLOWER Belle-vue, Yuzu, Horseradish Condiment, Buckwheat Blinis

カリフラワーのベルビュー ユズの香り レフォールのコンディメント 蕎麦粉のブリニ

ENTREE CHAUDE

温かい前菜

BEAUFORT CHEESE Soufflé, Caramelised Endive Salad, Bergamot Vinaigrette

ボーフォールチーズのスフレ

アンディーブのサラダ ベルガモットの香るヴィネグレット

POISSON

魚料理

POACHED Sole and Oyster, Beurre Blanc Sauce with Champagne

牡蠣を包んだ舌平目のポシェ シャンパーニュで仕上げたブルブランソース

OSCIETRA Caviar 5g Supplement (+3,960)

オシエトラキャビア 5g の追加 (+3,960)

VIANDE

肉料理

Red Wine Poached Chicken Breast, Coq au Vin style, Braised Burdock, Bacon

赤ワインでポシェした鶏胸肉 コック・オ・ヴァン風

牛蒡のブレゼとベーコン

ROASTED A5 JAPANESE Beef Fillet, 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)

DESSERT

デザート

STRAWBERRY Variation, Matcha Mousse, Citrus Espuma, Strawberry Sorbet

苺のバリエーションと抹茶のムース 柑橘のエスプーマ 苺のソルベ