

—プロヴァンスの初夏—

Amuse bouche

アミューズ

《オードブル》

《下記の中よりお好きな物を一つお選び下さい》

Salade niçoise à ma manière

ニース風サラダ ル・ノルマンディスタイル

Terrine de lapin de Garrigue

ウサギのテリーヌ ガリッグ風

《スープ》

Pistou provençal

プロヴァンス風 具沢山野菜のスープ

《メインディッシュ》

《下記の中よりお好きな物を一つお選び下さい》

La marée du jour à notre façon (selon arrivage)

本日の魚料理 シェフスタイル

Daube de joue de bœuf à la niçoise

牛ホホ肉のニース風赤ワイン煮込み ニョッキ添え

Carré d'agneau grillées ratatouille au pistou

仔羊肉のグリエ ラタトゥイユ添え

Filet de bœuf grille sauce mère, légumes du moment

牛フィレ肉のグリル マディラワインソース 温野菜添え

+¥3,800

《デザート》

Tarte aux noix avec glace de nougat

ナッツのタルト ヌガーグラッセと共に

Café

コーヒー

¥9,000

《2025年6月2日～7月31日》

* 食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係りにお申し出下さい。

* 上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。

* 食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

—プロヴァンスの初夏—

Amuse bouche
アミューズ

《オードブル》

《下記の中より好きな物を一つお選び下さい》

Salade niçoise à ma manière
ニース風サラダ ル・ノルマンディスタイル

Terrine de lapin de Garrigue
ウサギのテリーヌ ガリッグ風

《スープ》

Pistou provençal
プロヴァンス風 具沢山野菜のスープ

《魚料理》

La marée du jour à notre façon (selon arrivage)
本日の魚料理 シェフスタイル

《肉料理》

Filet de bœuf grille sauce madère, légumes du moment
牛フィレ肉のグリル マディラワインソース 温野菜添え

《デザート》

Tarte aux noix avec glace de nougat
ナッツのタルト ヌガーグラッセと共に

Café
コーヒー

¥13,000

《2025年6月2日～7月31日》

* 食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係りにお申し出下さい。
* 上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。
* 食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

《7月1日～8月31日》
—シェフ特選フルコース—

Amuse bouche
アミューズ

Ayu croustillant, sur purée d'aubergines fume
鮎のクルスティアン 焼きナスのピューレ コンデュマン添え

*Crème de maïs brûler au froid, mousses de mascarpone,
gelée au jambon cru*
焼きトウモロコシの冷製スープとマスカルポーネのムース 生ハムのジュレ

Poisson jour en croûte, vinaigrette de curry et piquillos
本日の魚料理
チーズのクルート カレー風味のピキーリョヴィネグレット

Bœuf en deux cuissons, (filet grillée et joue mijotée au vin rouge)
二種類のビーフ盛り合わせ(フィレ肉のグリル ホホ肉のワイン煮込み)

Mousse onctueuse au fromage et sauce passion fraîche avec sable de coco
滑らかなチーズムースとフレッシュパッションソース
～ココナッツのサブレと共に～

Café et mignardises
コーヒーと小菓子

¥19,000

※上記コースにつきましては、
メインディッシュのお肉料理変更を下記追加料金にて承ります。

Cœur de filet de bœuf grillé, sauce Madère
国産牛フィレ肉のグリル マディラワインソース

+ ¥3,800

*Pigeonneau du pays de Racan cuisiné en
cocotte, jus goûteux aux abats*
フランス産仔鳩のココット鍋焼き
アバ風味の濃厚なジュ

+ ¥5,100

* 食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係りにお申し出下さい。
* 上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。
* 食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

Le Normandie

Restaurant Panoramique

Hors d'Oeuvre Froids et Chauds

オードブル

Burratine au jambon cru de « Le Noir de Bigorre » au sauce courgette au basilic
ブラッティーナとノワール・ド・ピゴール生ハム バジル風味のズッキーニソース ￥6,100

Ayu croustillant, sur purée d'aubergines fume, truffe d'été
鮎のクルスティアン 焼きナスのピューレとコンデュマン サマートリュフ添え ￥6,700

Terrine de foie gras de canard en barigoule froide
フォアグラ・カナールのテリーヌ 冷製バリグール野菜添え ￥9,900

RISO aux Oreille de mer
イタリア産カルナローリ米のリゾット 蝦夷アワビ添え ￥6,400

Escargots à la Bourguignonne
エスカルゴ ブルゴーニュ風 ￥5,100

Potages

スープ



Soupe de Consommé, ravioles de foie gras et cèpes
コンソメスープにフォアグラ・セープ茸のラヴィオリを添えて ￥4,600

Gelée de bœuf aux légumes mijoté
冷たいコンソメスープ 柔らかく煮た野菜添え ￥3,950

Potage du jour
本日のポタージュ ￥1,900

Poissons

魚料理



La marée du jour a notre façon
本日の魚料理 シェフスタイル(2〜3品をご用意ございます) ￥6,000〜

Viandes

肉料理

Carréd' agneau rôti accompagné de son jus au thym
仔羊のロースト タイム風味 ￥8,500

Pigeonneau du pays de Racan cuisiné en cocotte, jus goûteux aux abats
フランス産仔鳩のココット鍋焼き アバ風味の濃厚なジュ ￥27,000

ハーフサイズ ￥14,000

Assiette viande gourmandise
食いしん坊の一皿(三種類のビーフ盛り合わせ) ￥12,400

Emincé de filet de bœuf grillée aux légumes saison
薄切り国産牛フィレ肉の網焼き 季節の野菜添え サラダとチーズ風味 ￥15,200

Cœur de filet de bœuf grille, sauce Madère
国産牛フィレ肉のグリル マディラワインソース ￥16,500

Entrecôte de bœuf grillée « Café de Paris »
国産牛アントルコートのグリル カフェ・ド・パリ風 ￥14,000

Assortiment de salade 取り合わせサラダ ￥2,000 Plateau de fromages フロマージュ各種 ￥3,300



Chariot de dessert du jour
本日のワゴンデザート ￥4,500

Glace ou Sorbet du jour
本日のアイスクリーム・シャーベット ￥1,600

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係りにお申し出下さい。

※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

- 未成年者の飲酒は法律により禁じられております。また、お車を運転されるお客様の飲酒はご遠慮ください -

Champagne by the glass グラスシャンパーニュ

モエ エ シャンドン モエ アンペリアル/フレッシュさと熟成感が調和した世界中で愛され続ける1本
Moet & Chandon Moet Imperial/ PN ;PM ;Ch A glass (107cc) ¥3,163
A bottle ¥21,505

マンサール ブリュット ロゼ / フルーティーで果実味豊かな味わい
Mansard Brut Rose S.A / PN50% ; Ch20% ; PM15% A glass(107cc) ¥3,669
A bottle ¥25,300

～夏のフランス美食巡り プロヴァンス料理に合わせたワインをご用意しています～

(Summer French Gastronomic Tour Wines to match Provencal cuisine)

コート デクサン プロヴァンス ノワット ブラン 2023 / 桃などの芳醇な果実、澄んだミネラル感
Coteaux D'aix en Provence Nowat Blanc2023/South France Provence / VM50% TR35% SB15% A glass (125cc) ¥2,530
A bottle ¥15,180

コートド プロヴァンス ノワット ロゼ 2022 / ベリー系の果実味、バラなどのフローラルな香り
Cotes de Provence Nowat Rose2022/South France Provence / Cl63% GN21% SY16% A glass (125cc) ¥2,530
A bottle ¥15,180

コートド プロヴァンス ルージュ マイラブ 2018 / 柔らかな酸、ピュアな果実味
Cotes de Provence Rouge My Love2018/ South France Provence / MV 45% SY35% GN20% A glass (125cc) ¥2,530
A bottle ¥15,180

White Wine 白ワイン

クロ アンリ エステート ソーヴィニヨン ブラン 2022 / 柑橘類の爽やかな香りとミネラル感
Clos Henri Estate Sauvignon Blanc 2022/ New Zealand /SB100% A glass (125cc) ¥2,277
A bottle ¥13,915

バレル フェルメンテッド シャルドネ 2023 / リッチでボリューム感のあるワイン
Barrel Fermented Chardonnay 2023 / California / CH100% A glass (125cc) ¥2,277
A bottle ¥13,915

ハーフボトルで特別な白ワインもございます (A special white wine is available by the half bottle.)

シャブリ レ パルグ 2020 / フレッシュな味わいと熟した黄色い果実、丸みのある風味
Chablis Les Pargues 2020/ France, Bourgogne / CH100% A glass(125cc) ¥3,163
A bottle ¥8,855

Red wine 赤ワイン

シャトー ムーラン デュ キャノー 2018 / 黒系果実と樽由来のスモーキーな香り
Chateau Moulin de Canhaut 2018 / France Bordeaux / CS50% ; ME50% A glass (125cc) ¥2,277
A bottle ¥13,915

テパ ピノ ノワール 2023 / プラムや赤系果実の風味とスパイスの香り
te Pa Pinot Noir 2023/ New Zealand / PN 100% A glass (125cc) ¥2,277
A bottle ¥13,915

Wine pairing with meals

お食事に合わせたグラスワインのペアリング

シャンパン1杯+ワイン	2杯セット (Champagne + set of 2 glasses of wine)	¥7,337
〃	3杯セット (〃 3 glasses of wine)	¥9,488
グラスワイン	3杯セット (Set of 3glasses of wine)	¥6,578
〃	4杯セット (〃 4 glasses of wine)	¥8,729
テイastingグラス(半量)	2杯セット (Tasting glass (half quantity) 2 glasses of wine)	¥2,530
〃	3杯セット (〃 3 glasses of wine)	¥3,795

Other Alcoholic Beverages

その他アルコール

ビール、ウイスキー、スピリッツ、甘口ワイン、食後酒各種
ご用意ございます。スタッフにお尋ねください。
A selection of beer, whisky, spirits, sweet wine and digestifs
is available. Please ask our staff for details.

料金には、消費税とサービス料が含まれております。
未成年者の飲酒は法律により禁じられております。
お車を運転されるお客様の飲酒はご遠慮ください。

Non Alcohol Menu

《 Menu Dégustation ; ノンアルコール3杯セット 》

- ・スパークリングリングジュース 又は ノンアルコールスパークリングワイン
 - ・ノンアルコール白ワイン
 - ・ノンアルコール赤ワイン
- 3 glasses set ￥4,934

《 Juice, Tea & Another ; ジュース、お茶やその他 》

ノンアルコールスパークリングワイン <i>Non Alcohol Sparkling Wine / 107ml</i>	A glass	¥1,771
	A bottle	¥10,120
ノンアルコールワイン 白 / 赤 <i>Non Alcohol White/Red Wine / 125ml</i>	A glass	¥1,771
	A bottle	¥10,120
スパークリングリンゴジュース ジュド ポム <i>Sparkling Apple Juice Jus de Pomme/ 107ml</i>	A glass	¥1,898
	A bottle	¥11,385
ノンアルコールビール <i>Non Alcoholic Beer / 334ml</i>	A bottle	¥1,138
テ アラ ペスカ (フローズンピーチ入りピーチティー) <i>Peach Tea Te alla Pesca</i>	A glass	¥2,530
ウーロン茶 <i>Oolong Tea</i>	A glass	¥886
アップルジュース <i>Apple Juice</i>	A glass	¥1,012
オレンジジュース <i>Orange Juice</i>	A glass	¥1,265

≪ Alain Milliat Fruit Juice & Nectar
 フランス産 高級濃厚果汁ネクター ≫

ラズベリー / ピーチ / マンゴー
Raspberry / Peach / Mango A bottle(330ml) ¥3,542

《 ROYAL BLUE TEA 手摘み茶葉高級茶 》

京都宇治碾茶 The Uji		
玉露焙じ茶 KAHO 香焙	A glass (100ml)	¥2,783
釜炒り緑茶 IRIKA 炒香	A bottle	¥18,975
3種飲み比べセット	50ml×3glasses	¥4,175

《 Mineral Water ; ミネラルウォーター 》

エビアン <i>Evian</i>	750ml	¥1,139
富士ミネラルウォーター <i>Fuji Mineral Water</i>	780ml	¥1,139
ペリエ <i>Perrier</i>	330ml 750ml	¥1,012 ¥1,644
サンペレグリーノ <i>San Pellegrino</i>	500ml	¥1,139
富士スパークリングウォーター <i>Fuji Sparkling Water</i>	700ml	¥1,644

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。



アミューズ

Amuse bouche

さまざまな食感に仕上げた野菜の菜園風仕立て

Assortiment de crudités cuits et crus à la jardinière, racines et fleurs

オートミールのカイエット風、チリとバジルのフレッシュトマトソース

Flocons d'avoine façon caillette, sauce tomate fraîche au piment et basilic

かぼちゃと豆乳のポタージュ

Potage potiron

豆腐のクリスピー、ズッキーニのパスタ風添え

白ゴマソースとローストオニオンのジュ

TOFU frites aux courgette, sauce «TAHINI» et jus d'oignons rôtis

ベジタブルミートのシューファルシ クーリトマトとナスのピュレ

Viande de soja chou farci

ココナッツとパイナップルのガトー 豆乳ジェラート添え

Gateau à la noix de coco et à l'ananas, glace au lait de soja

コーヒー

Coffee

コース ¥12,000

食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し出ください。

Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

表示価格は消費税・サービス料が含まれております。

Tax and service charge included.

食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

Please note that the ingredients we use may vary due to a lack of stock caused by weather conditions, etc.

Le Normandie
Restaurant Renouveau

お料理とともに
 ワイングラスで愉しめる
 ロイヤルブルーティー
 手摘みの高級茶と
 富士山の湧水を源水に
 特殊な生水のみを使い
 最大七日間
 非加熱抽出
 一本一本
 非加熱濾過除菌
 丁寧に
 ワインボトルに収めた
 本物のお茶
 ワインのように愉しめる
 世界で初めての
 洗練された食中茶です



CHAEN メニュー 3種の飲み比べ

50ml×3種 ￥4,175

京都宇治碾茶 The Uji

グラス 100ml ￥2,783

ボトル ￥18,975

緑茶＝碾茶（京都府南部）

長い歴史と伝統をもつ京都の宇治地区は、日本茶発祥の地と呼ばれています。旨味・甘味が特徴的な碾茶は、石臼でひくと抹茶となる、市場に殆ど出回らない高級茶です。G7 伊勢志摩サミット、G20 大阪サミットで世界の首脳に供されたロイヤルブルーティーの京都宇治碾茶は、お茶の歴史の新たな1ページを開きました。

玉露焙じ茶 KAHO 香焙

グラス 100ml ￥2,783

ボトル ￥18,975

緑茶＝玉露焙じ茶（福岡県）

奥八女（星野村）の茶師十段がロイヤルブルーティーのために特別に製茶。煎茶や番茶ではなく、玉露の茎を巧妙に浅炒二段焙煎することで、格段に違う香り・風味が生まれます。苦味と渋みが無く、キャラメル、栗、珈琲等を連想させる香ばしくて濃厚な風味です。奥八女（星野村）の玉露は全国品評会「玉露の部」で12年連続日本一。G20 大阪サミットで世界の首脳に供された逸品。

釜炒り緑茶 IRIKA 炒香

グラス 100ml ￥2,783

ボトル ￥18,975

緑茶＝釜炒り緑茶（宮崎県五ヶ瀬町）

茶畑は高千穂郷・椎葉山の山間にある2015年世界農業遺産認定地区。30年以上前から農薬や化学肥料を一切使用しない、有機栽培法の「釜炒り緑茶」。美しい黄金、香味・渋味・旨味・甘味がバランスよく調和、高原を駆け抜ける爽やかな風味です。G20 大阪サミットで世界の首脳に供された逸品。

※価格は税金・サービス料込みです。