

Cute French

Cuteフレンチ ¥8,500

AMUSE&ENTRÉE

食前のひとときのお楽しみ (5種)
Appetizers

フィッシュゼルブ香る鱸の岩塩マリネとフェネルのコンフィ
ジュドコキヤーージュとジャンボンクリュ
シトラスオイルのリエゾン ラベンダーのエキューム

Fines herbes scented Sea Bass
marinated with Rock Salt and Fennel Confit,
Shell fish broth and Dry-cured Ham,
Citrus Oil Liaison, Lavender Foam



VIANDE

フランスピレネー産“アニョードレ”乳飲み仔羊のロティ
ミント香るソース・プロヴァンサル
ミディピレネー“ロックフォール”とトリュフ
バターミルクのクリームと共に

Roasted Pyrénées Milk Lamb, Provençal sauce,
Midi-Pyrénées Roquefort Cheese,
Truffle and Buttermilk Cream

+ ¥3,500

特選黒毛和牛フィレ肉のグリユ ソース ヴィンテージマデラ
Grilled Wagyu Beef Fillet with Madeira Wine Sauce



DESSERT&CAFÉ

スイーツbuffet
Sweets Buffet

コーヒー・紅茶は、buffetより
ご自由にお召し上がりください

Free Refill of Coffee & Tea



表記の価格はサービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。
The prices include the service charge and appropriate tax.

Lumière

リュミエール ¥6,500



MENU

AMUSE

食前のひとときのお楽しみ
Appetizer

ENTRÉE

フィッシュゼルブ香る鱈の岩塩マリネとフェネルのコンフィ
ジウドコキヤージュとジャンボンクリュ シトラスオイルのリエゾン
ラベンダーのエキューム

Fines herbes scented Sea Bass marinated with Rock Salt and Fennel Confit,
Shell fish broth and Dry-cured Ham, Citrus Oil Liaison, Lavender Foam

ENTRÉES CHAUDES

オマール海老のラヴィオリとリドヴォーのキャラメリゼ
ブルターニュ産海藻バター香る軽やかなベルモットソース
Homard Lobster Ravioli, Caramelized Sweet bread,
Light Vermouth Sauce with Brittany Seaweed Butter Flavor

VIANDE

フランスピレネー産“アニョードレ”乳飲み仔羊のロティ
ミント香るソース・プロヴァンサル
ミディピレネー“ロックフォール”とトリュフ バターミルクのクリームと共に
Roasted Pyrénées Milk Lamb, Provençal sauce,
Midi-Pyrénées Roquefort Cheese, Truffle and Buttermilk Cream

+ ¥3,500

特選黒毛和牛フィレ肉のグリユ ソース ヴィンテージマデラ
Grilled Wagyu Beef Fillet with Madeira Wine Sauce

FROMAGE + ¥1,000

フランス産セレクションチーズ
ナッツとドライフルーツ パンデピスを添えて
Cheese Selection from France with Nuts, Dried Fruits and Pain d'épices

DESSERT

マンゴーのショコラタルト フリュイセゾン ソルベアナナス
Mango Chocolate Tart, Seasonal Fruits, Pineapple Sherbet

CAFÉ

コーヒー、紅茶 またはハーブティー
Coffee, Tea or Herb Tea

表記の価格はサービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。
The prices include the service charge and appropriate tax.



Weekday Lunch

スープ・サラダ・食後のドリンク付き
with Soup, Salad and Coffee



アマデウス特製スパイシーカレー
神戸ポークカツ添え
Spicy Curry and Rice
topped with Kobe Pork Cutlet ¥4,500



アマデウス特製スパイシーカレー
牛フィレ肉ステーキ添え
Spicy Curry and Rice
topped with Beef Fillet Steak ¥6,500



アマデウス特製スパイシーカレー
Spicy Curry and Rice
¥3,800



特選和牛ビーフステーキ
Wagyu Beef Steak
¥3,800



アマデウス名物牛タンシチュー
Specialty Beef Tongue Stew
¥3,800



シーフードのミックスフライ
タルタルソース
Deep-fried Seafoods
with Tartar Sauce
¥3,500



舌平目と帆立貝柱のムニエル
焦がしバターソース
Pan-fried Sole and Scallop
with Browned Butter
¥3,500



黒毛和牛と霧島山麓豚の
ハンバーグ
Beef and Pork Hamburger Steak
¥3,300

表記の価格は、サービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。
The prices include the service charge and appropriate tax.

A la carte

SOUP

本日のスープ Today' s Soup	¥1,200
クリームコーンスープ Cream Corn Soup	¥800

SALAD

サラダ・ニソワーズ Nicoise-style Salad	Full ¥2,800 Half ¥1,400
ロックフォールとクルミ アンティープのサラダ Roquefort, Walnut and Chicory Salad	Full ¥2,800 Half ¥1,400
サラダ・アマデウス Amadeus Salad	Full ¥2,800 Half ¥1,400

ドレッシングをお選びください：
フレンチ/和風/サウザンアイランド/胡麻
Choice of Dressing :
French / Japanese / Thousand Island / Sesame

KIDS MEAL

お子様プレート Kids Meal	¥2,300
----------------------	--------

ミニスープ・エビフライ・ミニハンバーグ・オムライス・
ポテトフライ・温野菜・デザート・オレンジジュース
Mini Soup, Fried Prawn, Hamburger Steak, Rice Omelet,
French Fries, Cooked Vegetables, Dessert
and Orange Juice

DESSERT

焼菓子&ケーキセット Baked Sweets & Cake Set	¥2,450
ケーキセット Cake Set	¥2,100
アイスクリーム (バニラ/チョコレート/ストロベリー) Ice Cream (Vanilla/Chocolate/Strawberry)	¥800

LIGHT MEALS

アマデウス特製スパイシーカレー Spicy Curry and Rice	¥3,500
ドリア (シーフード/ビーフ) Doria (Seafood / Beef)	¥2,800
オムライス トマトソース Rice Omelet, Tomato Sauce	¥2,500
スパゲッティ (ナポリタン/ミートソース) Spaghetti (Ham&Vegetables with Tomato Sauce / Bolognese Sauce)	¥2,500
カップリーニ (ピストゥソース/トマトソース) Cappelini (Psitou/Tomato)	¥1,800
ロックフォールと蜂蜜クリーム ブラックペッパーのニョッキ Roquefort, Honey Cream and Black Pepper Gnocchi	¥2,800
オニオンリングとフレンチフライ Onion Rings and French Fries	¥2,500
クラブハウスサンドウィッチ Clubhouse Sandwich	¥2,800
ビーフカツサンドウィッチ Beef Cutlet Sandwich	¥3,500
鶏腿肉のコンフィ・グリエ マスタードソース Grilled Chicken Confit, Mustard Sauce	¥3,500
バルサミコとプルーン香る 豚肩ロースのブレゼ Braised Pork flavored with Balsamic and Prunes	¥3,700
和牛サーロインステーキ Beef Sirloin Steak	¥7,500
和牛フィレスステーキ Beef Fillet Steak	¥9,000

当キッチンではアレルギー食品（アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。
不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.
当店で使用しているお米はリゾット以外全て国産米です。リゾットに使用しているお米の産地情報につきましては、スタッフへお尋ねください。

Only domestically produced rice is used for dishes in this restaurant except risotto.

Please feel free to ask us about the production area of rice used for risotto.
表記の価格はサービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。

The prices include the service charge and appropriate tax.