

Cute French

Cuteフレンチ ¥8,000

AMUSE&ENTRÉE

食前のひとときのお楽しみ (5種)
Appetizers

海の幸“フリユイドメール”と
セロリラヴのジャルディニエール
ジウドコキヤージュとハーブ 冬花の
アンプレッショニズム シトラスの香りと共に
Appetizer of Seafood and Celeriac, Garden Style,
Shellfish Gravy, Herbs, Winter Edible Flower
IMPRESSIONISM, Citrus Flavor



VIANDE

くまもとあか牛のブレゼとロースト
ソース シャトーヌフ・デュ・パプ
冬野菜とサルシフィのエチュベ クリュディテを添えて
Braised and Roasted Wagyu Kumamoto-akaushi Beef,
Châteauneuf-du-Pape Wine Sauce,
Winter Vegetable, Burdock étuvée, Crudités

+ ¥3,500

特選近江牛フィレ肉のグリエ
ソース ヴィンテージマデラ
Grilled Omi Beef Fillet with Madeira Wine Sauce



DESSERT&CAFÉ

デザートワゴン
Dessert Cart

食後のコーヒーまたは紅茶
おかわりはスタッフまでお申しつけください
Free Refill of Coffee & Tea



写真はイメージです。

Product image for illustration purpose only.

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

海の幸“フリユイドメール”とセロリラヴのジャルディニエール
ジュドコキヤージュとハーブ 冬花のアンプレッションイズム
シトラスの香りと共に
Appetizer of Seafood and Celeriac, Garden Style, Shellfish Gravy, Herbs,
Winter Edible Flower IMPRESSIONISM, Citrus Flavor

ENTRÉES CHAUDES

ローズマリー香る真鱈のヴァプールとスープドポワソン
ルイユのムースリーヌ
Steamed Cod, Rosemary Flavor, Fish Broth Soup, Rouille Mousse

VIANDE

くまもとあか牛のブレゼとロースト ソース シャトーヌフ・デュ・パプ
冬野菜とサルシフィのエチュベクリュディテを添えて
Braised and Roasted Wagyu Kumamoto-akaushi Beef,
Châteauneuf-du-Pape Wine Sauce,
Winter Vegetable, Burdock étuvée, Crudités

+ ¥3,500

特選近江牛フィレ肉のグリエ ソース ヴィンテージマデラ
Grilled Omi 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

ロイヤルミルクティーのムース 柑橘を添えて
Royal Milk Tea Mousse with Citrus Fruits

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

Recommend

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 Plate	¥2,300
----------------------------	--------

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
カッペリーニ (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（アレルギー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.