

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

ホワイトアスパラガス フランス・ノルマンディ産サンジャック
アオリイカのプランタニエール
トリュフ香るホワイトバルサミコとジャンボンクリュのクリーミー
ミニョネットのクリスタリーヌを添えて
Appetizer of White Asparagus,
Norman Scallop and Bigfin Reef Squid Tartar, Garden Style
Truffle, White Balsamic, Dry-cured Ham Puree,
Coarsely Ground Pepper



VIANDE

ヨーロッパ産仔牛フィレ肉のジュスキュイ
モリユ茸とシャトーシャロンのクレムー
エストラゴン香るオランダーズソースとグリーンアスパラガス
ローズマリーの香りと共に
Thoroughly cooked European Veal,
Morel and Château Chalon Wine Crèmeux,
Hollandaise Sauce, Tarragon, Asparagus, Rosemary Flavor

+ ¥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

ホワイトアスパラガス フランス・ノルマンディ産サンジャック
アオリイカのプランタニエール
トリュフ香るホワイトバルサミコとジャンボンクリュのクーリー
ミニョネットのクリスタリーヌを添えて
Appetizer of White Asparagus,
Norman Scallop and Bigfin Reef Squid Tartar, Garden Style
Truffle, White Balsamic, Dry-cured Ham Puree, Coarsely Ground Pepper

ENTRÉES CHAUDES

舌平目のドディーヌとハマグリのパニエ プティポワフランセーズのリゾ
ット クレソンの軽いエミュリッションと共に
Sole and Clam Beignet, Green Peas Risotto, Watercress Foam

VIANDE

ヨーロッパ産仔牛フィレ肉のジュスキュイ モリーユ茸とシャトーシャロ
ンのクレムー エストラゴン香るオランダーズソースとグリーンアスパラ
ガス ローズマリーの香りと共に
Thoroughly cooked European Veal,
Morel and Château Chalon Wine Crèmeux,
Hollandaise Sauce, Tarragon, Asparagus, Rosemary Flavor

+ ¥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

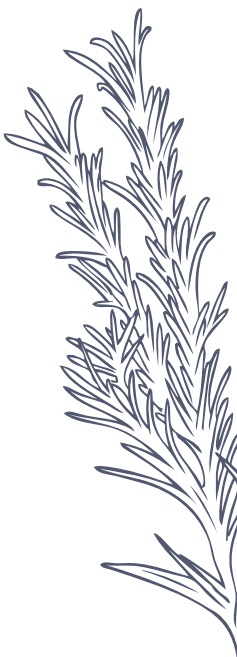
DESSERT

アールグレイ香るベリーのハートショコラケーキ
バニラアイスクリーム添え
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 (ピストウソース/  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.