

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 プティボ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

ローズ香る軽いクレームダンジュ ベリーと共に
Crêmet d'Anjou, Rose Flavor, Berries

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 ¥3,800
Spicy Curry and Rice

特選和牛ビーフステーキ ¥3,800
Wagyu Beef Steak

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

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

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

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

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.