

MAISON VERTE

DINNER COURSE

7800

Bite-Size Amuse

ひとくちのアミューズ

Foie-Gras Crispy Sandwich

フォアグラのクリスピーサンド

Hokkaido Snow Crab French Toast, Crab Butter & Egg Yolk, Grana Padano Cheese Sauce

北海道産ズワイガニを使ったフレンチトースト
カニ味噌と卵黄、グラナパダーノのソース

Roasted Cauliflower, Semi-dried Tomato, Coriander & Balsamic Chimichurri Sauce

カリフラワーの丸ごとロースト セミドライトマト、
コリアンダーとバルサミコ酢のチミチュリソース

Pan-fried Buttered Spanish Mackerel, Firefly Squid Sauce

鱚のポワレ ホタルイカのソース

Kadaif-wrapped Roasted Duck, Red Wine Sauce, Stick Style

鴨肉のカダイフ包み焼き スティックスタイル 赤ワインソース

OPTION :

Mascarpone & Honey

マスカルポーネとはちみつ (+500)

Strawberry & Cream Cheese Verrine, Lavender Flavor

イチゴとクリームチーズのヴェリーヌ ラベンダーの香り

Baked Treats

小さな焼き菓子

Original Blended Herb Tea

オリジナルブレンドハーブティー

Price is tax inclusive. / Alert your server about allergies. / Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited.

価格は税込みとなります / アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申しつけください
お車を運転される方の飲酒を固く禁じさせていただきます



MAISON VERTE

DINNER A LA CARTE

The restaurant's concept, inspired from its name, Maison Verte, "green house" in French, by incorporating nature elements into this space, presents harmony between nature and human expression.

Supervised by chef of L'AS, we serve new-style "Modern French" cuisines, with techniques and ingredients from all over the world incorporated into classic French dishes.

Maison Verte is an all-day dine-in restaurant, more than just serving 3 meals of every day. From afternoon tea, evening cocktails to special events and weddings, with supreme quality and hospitality, we cater to your every moment to make it memorable.

フランス語で「緑の家」を意味する Maison Verte (メゾン・ヴェルテ) は、自然の要素を取り入れた、人と自然が調和する空間を目指しました。

料理は、カジュアル・モダン・フレンチ。L'ASの兼子シェフ監修のもと、クラシックなフランス料理に世界各国の技法や食材を取り入れた新しいスタイルの「モダンフレンチ」をご提供いたします。

MAISON VERTEでは、朝食からディナー、特別なイベントやウェディングまで、最高のクオリティとホスピタリティでお客様の思い出に残るひとときを演出いたします。

DINNER A LA CARTE

SNACK

Marinated Olives オリーブのマリネ	500	Chicken Liver Mousse & Blueberry Jam 白レバーのムースとブルーベリーのコンフィチュール	1800
Chocolate Assortment チョコレートの盛り合わせ	600	Charcuterie Assortment シャルキュトリー盛り合わせ (生ハム, チョリソー, 白レバームース, 鴨テリーヌ)	2300
Additive-free Potato Chips, Mimolette Cheese 無添加ポテトチップス ミモレットチーズ	700	Cheese Assortment チーズの盛り合わせ	2300
Cured Ham 生ハム	1300	Foie-gras Crispy Sandwich フォワグラのクリスピーサンド	1200
French Appetizer Plate フランス惣菜の盛り合わせ (ウフマヨネーズ, キャロットラペ, ラタトゥイユ, エビとアボカド)	1500		





APPETIZER

"Omi" Duck Pate de Campagne 1500
近江鴨のパテドカンパーニュ

"Rucora Station" Seasonal Vegetable Salad 1200
畝田さんから届く季節野菜のサラダ

Hokkaido Snow Crab French Toast 1800
北海道産ズワイガニのフレンチトースト

Seared Smoked Salmon 1300
ふんわりと火を入れた厚切りスモークサーモン

Basquaise 900
(Stewed Vegetables, Soft-boiled Egg, Cured Ham)
バスケーズ
(ラタトゥイユ, 半熟卵, 生ハム)

BREAD

Bread & Butter 500
パンとバター

FISH / MEAT

Steak Frites 3500
フランス料理の定番ステーキフリット

Today's Fish Dish 2500
本日の魚料理

Today's Meat Dish 2500
本日の肉料理

PASTA / RISOTTO

Lobster Linguine 2500
オマールエビのリングイネ

Sea Urchin Risotto 2100
ういの黄金リゾット

All prices are tax inclusive. / Alert your server about allergies. / 10% service fee separately charged from 5:30pm.

全ての価格は税込みとなります/ アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申しつけください/ 17時半より別途サービス料を10%頂戴しております

DESSERT

Warm Chocolate & Pistachio Ice Cream 温かいチョコレートとピスタチオのアイス	800
Domestic Mascarpone Cheese & Seasonal Fruits, Sugamo Bee Garden Honey 国産マスカルポーネチーズと季節のフルーツ 巣鴨養蜂園のはちみつ添え	1200
"Benihoppe" Strawberry Tart 泉本農園から届く紅ほっぺのタルト	1200
Today's Dessert 本日のデザート	850

COFFEE

Espresso エスプレッソ	600
Coffee (Hot / Iced) コーヒー	600
Americano (Hot / Iced) アメリカーノ	700
Cafe Latte (Hot / Iced) カフェラテ	800
Cappuccino カプチーノ	800
Soy Latte (Hot / Iced) ソイラテ	900
Oat Milk Latte (Hot / Iced) オーツミルクラテ	900

TEA

Organic Earl Grey (Hot / Iced) オーガニックアールグレイ	750
Organic Darjeeling オーガニックダーズリン	750
Organic Jasmine オーガニックジャスミン	800
Hibiscus & Pink Lily ハイビスカス&月桃	1000
Rooibos Tea ルイボスティー	800
Green Tea & Rose 緑茶&ローズ	1000
Chamomile Blend カモミールブレンド	900