
Bright Dinner menu



since Sep 2026

Bright Autumn Dinner_menu:1

Mon・Lapin -モン ラパン-

メイン料理をチョイスする秋の Light & Casually コース

¥8,800 (税抜¥8,000)

・ アミューズ ・

本日のアミューズ

Today's Amuse

・ 前 菜 ・

秋刀魚の軽いスモーク レンズ豆のサラダ仕立て バルサミコのアクセントで

Lightly smoked saury with lentil salad and a balsamic accent

・ 温前菜 ・

みちのく清流鶏 フォアグラ キノコのショールソン

香ばしく焼いた鶏のエキスを添えて

Michinoku Clear Stream Chicken Foie Gras and Mushroom

Chausson served with fragrant roasted chicken extract

・ スープ ・

サツマイモのポタージュ カカオ風味

Sweet Potato Potage with Cacao Flavor

▼メイン料理をお選びください▼

1.魚料理

太刀魚のポワレ 秋茄子 ポワロー葱のクーリ 浅利とパンチェッタのソース

Sautéed hairtail fish served with a coulis of autumn eggplant
and leeks and a clam and pancetta sauce

2.肉料理

国産牛ロースポワレ カフェドパリバター仕立て 軽い赤ワインのソースで

Sautéed domestic beef loin, served with Café de Paris butter
and a light red wine sauce

・ デザート ・

ガトーショコラ エピス香る無花果コンポートと

フランス産バニラアイスのマリアージュ

Chocolate cake served with spiced fig compote and French vanilla ice cream

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

※お会計時に別途 10%のサービス料を加算させていただきます。

Bright Autumn Dinner_menu:2

La・Lune -ラ・リュヌ-

旬の素材とお魚 そしてお肉も楽しむ ちょっと贅沢な秋のディナー

¥11,000 (税抜¥10,000)

・ アミューズ ・

本日のアミューズ

Today's Amuse

・ 前 菜 ・

秋刀魚の軽いスモーク レンズ豆のサラダ仕立て バルサミコのアクセントで

Lightly smoked saury with lentil salad and a balsamic accent

・ 温前菜 ・

みちのく清流鶏 フォアグラ キノコのショーソン

香ばしく焼いた鶏のエキスを添えて

Michinoku Clear Stream Chicken Foie Gras and Mushroom
Chausson served with fragrant roasted chicken extract

・ スープ ・

サツマイモのポタージュ カカオ風味

Sweet Potato Potage with Cacao Flavor

・ 魚料理 ・

太刀魚のポワレ 秋茄子 ポワロー葱のクーリ 浅利とパンチェッタのソース

Sautéed hairtail fish served with a coulis of autumn eggplant
and leeks and a clam and pancetta sauce

・ 肉料理 ・

国産牛ロースポワレ カフェドパリバター仕立て 軽い赤ワインのソースで

Sautéed domestic beef loin, served with Café de Paris butter
and a light red wine sauce

・ デザート ・

ガトーショコラ エピス香る無花果コンポートと

フランス産バニラアイスのマリアーージュ

Chocolate cake served with spiced fig compote and French vanilla ice cream

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

※お会計時に別途 10%のサービス料を加算させていただきます。

Bright Coast Dinner_a la carte

一品

秋刀魚の軽いスモーク レンズ豆のサラダ仕立て バルサミコのアクセントで Lightly smoked saury with lentil salad and a balsamic accent	¥1,650(税抜¥1,500)
--	------------------

みちのく清流鶏 フォアグラ キノコのショーソン 香ばしく焼いた鶏のエキスを添えて Michinoku Clear Stream Chicken Foie Gras, and Mushroom Chausson served with fragrant roasted chicken extract	¥1,980(税抜¥1,800)
--	------------------

スープ： サツマイモのポタージュ カカオ風味 Sweet Potato Potage with Cacao Flavor	¥1,320(税抜¥1,200)
--	------------------

魚料理： 太刀魚のポワレ 秋茄子 ポワロー葱のクーリ 浅利とパンチェッタのソース Sautéed hairtail fish served with a coulis of autumn eggplant and leeks and a clam and pancetta sauce	¥4,180(税抜¥3,800)
--	------------------

肉料理： 国産牛ロースポワレ カフェドパリバター仕立て 軽い赤ワインのソースで Sautéed domestic beef loin served with Café de Paris butter and a light red wine sauce	¥5,500(税抜¥5,000)
---	------------------

デザート： ガトーショコラ エピス香る無花果コンポートと フランス産バニラアイスのマリアージュ Chocolate cake served with spiced fig compote and French vanilla ice cream	¥1,980(税抜¥1,800)
---	------------------

※季節や天候により入荷出来ない場合もございます。予めご了承ください。
We may not be able to deliver due to the season or weather

※お会計時に別途 10%のサービス料を加算させていただきます。
A 10% service charge will be added to your bill
