



M A L M A I S O N

Menu Gastronomie ムニュ・ギャストロノミー

クリストフルのダックプレスが生むドラマ。
トリュフ香るスープや、キャビア、フォアグラの一皿、
炎の演出デザートとご一緒に。
平成とともにマルメゾンで歩み続けた品々を。

一般料金 35,000円 会員料金 31,500円

Menu

キャビア・プリニ シャンパンの香り

コンソメスープ パイ包み焼き トリュフの芳香

ファランドール・フォアグラ

オマール海老のフィナンシェール風

グラニテ

鴨のプレス ソース・サルミ

または 国産牛フィレ肉のボアレ コニャックフランベサービス

アシェット フロマーージュ

～デザート ワゴンサービス～

タルト プティフル ガトー グラス ソルベ

または

クレープ・フランベ

または

スリーズ・ジュビレ

カフェ、紅茶 または アンフュージョン



オマール海老のフィナンシェール風



ファランドール・フォアグラ



キャビア・プリニ シャンパンの香り



鴨のプレス ソース・サルミ

25階 スペシャルティレストラン「マルメゾン」

営業時間 / ランチ 11:30 ~ 14:30 (L.O.) 土日祝 15:30 (L.O.)

ディナー 17:30 ~ 21:00 (L.O.) 土日祝 15:30 ~

ご予約・お問い合わせ / TEL: 06-6377-3648 (直通) ※3日前までにご予約ください