



『展望レストラン芙蓉』12F
【ビストロ・ア・ラ・カルト&クラフトビール】

いつもとはひと味違うシェフ自慢のビストロ料理と個性豊かなクラフトビールを、
一品一品楽しんでいただけるメニューをご用意いたします。

ドリンクにもシェフこだわりの大西園（埼玉）の狭山茶や
ナチュラルワイン・サングリアなどを揃えました。

友人やご家族とテーブルを囲みシェアしながら楽しいひとときをお過ごしください。

OPEN 17:00~22:00

☆9月より毎月第1・第3金曜日に開催☆

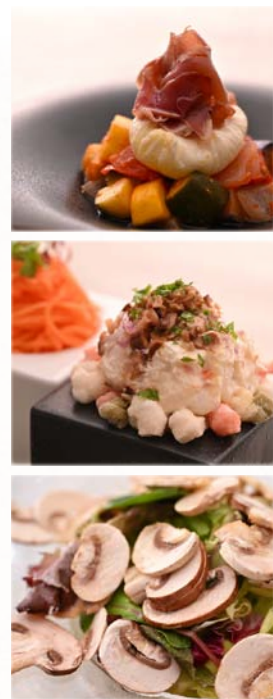
9月4日(金)・18日(金)

10月2日(金)・16日(金)

☆営業時間を延長し、22時迄営業☆

※コース料理（フレンチ）の提供はお休みさせていただきます

※日本料理は通常通りご注文いただけます。



アラカルトで楽しむフレンチビストロ「好きなものを、好きなだけ。」
ホテルシェフが贈る季節のフランス料理を自由にセレクト

※2名様でシェアしてお楽しみいただけるボリュームをご用意しております。

Explore Our Menu

Main

メイン料理

ぶりぶり海老と夏野菜のアヒージョ	1,600 yen
たっぷり魚介のブイヤベース	2,400 yen
しっとり牛ホホ肉の赤ワイン煮込み	2,800 yen
定番国産牛ロース肉のグリル	3,200 yen
本日の魚料理	2,000 yen
本日の肉料理	2,200 yen
パスタ自家製アメリカヌソース	1,800 yen
生ハムのクリーミーリゾット	1,800 yen

Hors d'oeuvre

オードブル

燻製いぶりがっこポテトサラダ	800 yen
厚切りパテドカンパーニュ	1,200 yen
熱々オニオングラタンスープ	1,000 yen
ゴロゴロラタトゥイユとボーチドエッグ	1,400 yen
自家製ポムフリット	1,000 yen
スパイス香るキャロットラペ	600 yen
やわらか国産牛もも肉ローストビーフ	2,000 yen
伝統のキッシュロレーヌ	1,200 yen
生マッシュルームサラダ	1,400 yen
盛り盛りシャルキュトリ盛合わせ	2,400 yen
前菜盛り合わせ(2人前)	2,200 yen
パン2種(ライ麦・バケット)	300 yen

Dessert & Cheese

デザート&チーズ

シェフパティシエこだわりのデザート	1,400 yen
本日の自家製アイス	600 yen
チーズ盛り合わせ4種	1,800 yen

コンテ(ハード)・ロックウォール(ブルー)・ブリヤサヴァラン(フレッシュ)・
サントモール(シェーブル)

Chef's Selection — Drinks to Dine With

Chef's Selection of Natural Wine

シェフ厳選のナチュラルワイン

ルナリア・マルヴァジア・ピアンカ・
アンセストラル・ブリュット・ナチュレ 1,000yen

リンゴ酸そのものの味わいが魅力。自然酵母、酸化防止剤無添加、オーガニック認定、バイオダイナミック認定、有機農産物加工酒類、クラシックスタイルの蔵のあるアンセストラル。

イタリア(アブルッツォ)|マルヴァジア・ピアンカ
スパークリング|辛口

ルナガイア・グリッロ・アグラマンテ・
バイオディナミ・シチリアD.O.C 1,000yen

爽やかでほろ苦い果実感と余韻の塩味が魚介料理にぴったり合います。自然酵母、自然発酵、100%手摘みしたシチリア土着品種を使用。

イタリア(シチリアD.O.C)|グリッロ
白ワイン|辛口

ルナガイア・ネレッロ・マスカレーゼ・ロジスティッラ・
バイオディナミ・シチリア 1,000yen

エトナ山の土着品種のミネラルと果実感たっぷりの飲みごたえは、トマトソースによく合います。自然酵母、自然発酵、100%手摘み。

イタリア(シチリア)|ネレッロ、マスカレーゼ
赤ワイン|ミディアムボディ

ルナリア・マルヴァジア・ピアンカ・オレンジ・
アンセストラル・バイオダイナミック・ナチュレ 1,000yen

赤のコクと深み、白の爽やかさ、良いとこどりのオレンジワイン。自然酵母、酸化防止剤無添加、オーガニック認定、バイオダイナミック認定、有機農産物加工酒類。

イタリア(アブルッツォ)|マルヴァジア・ピアンカ
オレンジワイン|辛口

ルナリア・マルヴァジア・ピアンカ・オレンジ・
アンセストラル・ブリュット・ナチュレ 1,000yen

希少なオレンジスパークリング、自然酵母、酸化防止剤無添加、オーガニック認定、バイオダイナミック認定、有機農産物加工酒類。

イタリア(アブルッツォ)|マルヴァジア・ピアンカ
スパークリング|辛口

レ・セパージュ・ウーブリエド・ラ・ジョーベルティ・
ナチュール・ホワイト 1,200yen

砂糖菓子のような香りと黄色い果実のふくよかな味わいが優しいワイン。ペリゴールIGPのヴァンナチュール、自然酵母、亜硫酸塩無添加、オーガニック、ノンフィルター。

フランス(ペリゴールIGP)|セミヨン、ソーヴィニヨン・ブラン、シュナンブラン
白ワイン|辛口

フィンカ・パレラ
フィンス・アルス・クコンス・ナチュール 1,400yen

酸化防止剤無添加、ロゼでもなく、赤でもない、黒ブドウと白ブドウを一緒に混ぜて発酵させる伝統的な混醸ワイン。軽やかで旨味のある味わいが特徴。

スペイン(D.O.ペネドス)|スモイ、ガルナツァ、チャレッロ
赤ワイン|ミディアムボディ

ヴァイラ・ノリア・アンフォラ・ヴァン・オレンジ・
ナチュール 1,500yen

まるで南仏の夕日のようなアンバーレッド、アンフォラ(壺)発酵・熟成のまろやかなナチュール・オレンジワイン。亜硫酸無添加。

フランス(コート・ド・ベスィールIGP)|マスカット・ブティ・グラン、
ビナ・グリ、ソーヴィニヨン・グリ、クレレット、ピクパール・ド・ピネ
オレンジワイン|辛口

Sayama Green Tea — Oonishien

狭山茶(大西園)

【水出し】八十八夜煎茶 500yen

若芽を黒いネットで覆い、日光をやわらげることで、茶葉本来の旨味と甘味をじっくりと引き出した深みのあるお茶です。

【水出し】和紅茶/さやまみどり 500yen

埼玉県推奨品種「さやまみどり」を使用した希少な和紅茶。品種由来の自然な甘みと、和紅茶ならではのやさしい甘みが広がります。



Homemade Sangria Cocktail

自家製サングリア カクテル(赤・白) 700yen

秘密のスパイスとワインに、厳選したフルーツをじっくりと、時間をかけて果実の旨みと酸を引き出した、口当たりやさしい自家製サングリアです。

