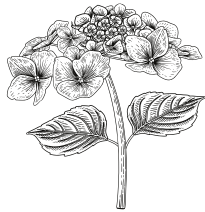


À LA CARTE



L'Orangerie 光庵

Entrées

Grand Demi

Consommé, King Sihanouk Style, Foie Gras Ravioli

自家製 コンソメ シアヌーク国王好み ラヴィオリフォアグラ

3,200 1,800

Blanched Pike Conger, Cucumber and Cauliflower with Premium Vinegar

ハモの湯引き キュウリとカリフラワーのプレミアムビネガー仕立て

3,500 2,300

Summer Vegetable Pressé

夏野菜のプレッセ・ド・レギューム

3,500 2,000

Poissons

Grand Demi

Risotto with Squid and Onomichi Preserved Lemon

イカと尾道産塩レモンのリゾット

3,800 2,100

Pan-Seared Sea Bass with Rice Koji, Artichokes à la Barigoule and Summer Truffle

スズキのポアレ 練り麴 アーティチョークのバリグール サマートリュフ

5,250 3,200

The prices are tax-included. It will be added 15% service charge.

価格はすべて消費税込みとなります。別途サービス料15%頂戴いたします。

Viandes

Grand Demi

Roasted Guinea Fowl, Shrimp and Sweet Corn

ホロホロ鳥ロテイ エビ トウモロコシ

6,000 4,000

Lamb Navarin with Summer Vegetables

夏野菜のナヴァラン・ダニョー

6,000 4,000

Charcoal-Grilled Iwamoto Beef, Pot Vinegar Gastrique

岩本牛 炭火焼き 壺酢のガストリックソース

8,000 5,000

Desserts

Seasonal Cheese Selection by Le Comptoir

季節のフロマージュ ル・コントワール

3 pieces 5 pieces
1,800 2,500

Obuse Milk Ice Cream

小布施ミルクアイスクリーム

1,200

Soy Milk Sorbet with Miki, Aged Honey and Koji Lemon

ミキと熟成はちみつ 麴レモンの豆乳ソルベ

1,800

Seasonal Fruits

フルーツ盛り合わせ

1,800

Fleur de Bressane

フルール・ド・ブレッサンヌ

2,200

Peach Kuzukiri with Sake Sherbet

桃のくずきり 日本酒シャーベット

2,000

The prices are tax-included. It will be added 15% service charge.

価格はすべて消費税込みとなります。別途サービス料15%頂戴いたします。

Déjeuner



L'Orangerie 光庵

Menu Mignon

+ Boisson offerte 8,000

お肉かお魚どちらかをお選びいただき、お腹に軽いコースです。アラカルトから追加も可能です。

A lighter course where you may choose between fish or meat. Additional dishes from our à la carte menu are also available.

- Amuse-bouche アミューズ・ブーシュ
- Entrée 前 菜
- Poisson ou Viande お魚料理 もしくは お肉料理
- Dessert デセール
- Café et Mignardises ミニマルディーズと食後のお飲み物

Menu Gourmand

+ Boisson offerte 12,000

シェフ自慢の自家製コンソメに加え、お魚とお肉どちらもお楽しみいただける充実のコースです。

A generous course featuring both fish and meat, alongside our chef's signature homemade consommé.

- Amuse-bouche アミューズ・ブーシュ
- Entrée 前 菜
- Consommé (Demi) コンソメ (デュミサイズ)
- Poisson お魚料理
- Viande お肉料理
- Dessert デセール
- Café et Mignardises ミニマルディーズと食後のお飲み物

+ Boisson offerte

お昼のコースには、お好きなドリンク一杯をおつけしております。下記よりお選びください、

Your lunch course includes one complimentary drink. Please choose from the selection below.

• Alcohol

カクテル “オランジュリー” / スパークリングワイン (+1,000円) / 赤・白ワイン / ビール
Cocktail "L'Orangerie" / Sparkling Wine (+1,000 yen) / Glass Red • White Wine / Beer

• Non-alcohol

モクテル “オランジュリー” / 各種オルタナティブドリンク / ノンアルコールビール / その他
Mocktail "L'Orangerie" / Alternative drinks / Non-alcohol beer / Softdrinks

The prices are tax-included. It will be added 15% service charge.

価格はすべて消費税込みとなります。別途サービス料15%頂戴いたします。

Composition du jour 本日のお品書き

- **Amuse-bouche** アミューズ・ブーシュ

- **Entrée** 前菜

Blanched Pike Conger, Cucumber and Cauliflower with Premium Vinegar

ハモの湯引き キュウリとカリフラワーのプレミアムビネガー仕立て

- **Entrée 2** (*Only for "Menu Gourmand") 前菜 2 (ムニユ・グルマンの方のみ)

Consommé, King Sihanouk Style, Foie Gras Ravioli (Demi)

自家製 コンソメ シアヌーク国王お好み フォアグララヴィオリ デュミサイズ

- **Poisson** お魚料理

Pan-Seared Sea Bass with Rice Koji, Artichokes à la Barigoule and Summer Truffle

スズキのポアレ 練り麴 アーティチョークのバリグール サマートリュフ

- **Viande** お肉料理

Roasted Guinea Fowl, Shrimp and Sweet Corn

ホロホロ鳥ロティ エビ トウモロコシ

- **Dessert** デセール

Peach Kuzukiri with Sake Sherbet

桃のくずきり 日本酒シャーベット

- **Café et Mignardises** ミニヤルディース

Déjeuner



L'Orangerie 光庵

L'Orangerie



光庵

Menu de l'Orangerie — Été 2026

• Amuse-bouche •

• Entrée •

Blanched Pike Conger, Cucumber and Cauliflower with Premium Vinegar

ハモの湯引き キュウリとカリフラワーのプレミアムビネガー仕立て

• Entrée •

Summer Vegetable Pressé

夏野菜のプレッセ・ド・レギューム

• Poisson •

Pan-Seared Sea Bass with Rice Koji, Artichokes à la Barigoule and Summer Truffle

スズキのポアレ 練り麴 アーティチョークのバリグール サマートリュフ

• Viande •

Charcoal-Grilled Iwamoto Beef, Pot Vinegar Gastrique

岩本牛 炭火焼き 壺酢のガストリックソース

• Pré-dessert •

Soy Milk Sorbet with Miki, Aged Honey and Koji Lemon

ミキと熟成はちみつ 麴レモンの豆乳ソルベ

• Dessert •

Peach Kuzukiri with Sake Sherbet

桃のくずきり 日本酒シャーベット

• Café et Mignardises •

18,000

Should your appetite desire, you are welcome to add any dish from our à la carte menu.

ご気分やお腹の具合に応じて、アラカルトメニューより追加も可能でございます。
お気軽にスタッフまでご相談ください。

The prices are tax-included. It will be added 15% service charge.
価格はすべて消費税込みとなります。別途サービス料15%頂戴いたします。

