

# À LA CARTE



## L'Orangerie 光庵

Lunch 12:00 ~ 15:30 (L.O 13:30)

Dinner 18:00 ~ 22:30 (L.O 20:00)

### Entrées

Grand Petit

#### 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 2,560

#### Chestnut and Celeriac Soup, Espresso Écume

栗と根セロリのスープ エスプレッソのエキュム

3,000 2,200

#### Brie de Meaux and Black Truffle Gratin Tart with Autumn Fruits

ブリードモーと黒トリュフの秋のフルーツグラチネタルト

4,800 3,500

#### Shrimp Quenelle, Taro, Pumpkin and Roquefort

里芋とエビのクネル かぼちゃとロックフォール

3,800 3,500

#### Siberian Caviar with Cauliflower Mousse and Consommé Jelly

シベリアンキャビア カリフラワーのムースのコンソメジュレ仕立て

4,500 \*Single Size

### Poissons

Grand Petit

#### Salmon en Croûte, Lemon-Koji Beurre Blanc

鮭のアンクルート レモン麹のブルブラン

5,800 4,300

#### Laqué Greenling with Cèpe Mushrooms

アイナメとセップ茸のラッケ

6,300 4,500

#### Abalone Rossini Style with Mashed Potatoes

鮑のロッシーニ マッシュポテト添え

15,000 10,000

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。



## Viandes

Grand

Petit

### **Roasted Magret Duck with Seven-Spice Gastrique Sauce**

マダレ鴨のロティ 7種のエビス ガストリックソース

6,000

4,800

### **Braised Beef Tongue Stew with Autumn Vegetables and Fermented Carrot Purée**

牛タンのシチュー 秋野菜と発酵キャロットのピューレ

6,800

4,800

### **Roasted Venison, Poivrade Sauce with Mâ Gao**

鹿のロティ ソースポアブラードマーガオ

7,000

5,200

### **Iwamoto Beef with Red Wine Sauce**

岩本牛の赤ワインソース

9,000

7,000

## Fromage

### **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

## Desserts

### **Obuse Milk Ice Cream**

小布施ミルクアイスクリーム

1,200

### **Miki and Khmer Rabbit Honey Principal, Koji Lemon Soy Milk Sorbet**

ミキとクメールラビットプリンシパルハニー 麹レモンの豆乳ソルベ

1,800

### **Assorted Autumn Fruits**

秋の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

### **Obuse Chestnut Mont Blanc**

小布施栗のモンブラン

2,200

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。

# Déjeuner



## L'Orangerie 光庵

### Menu Léger

5 dishes 6,000

お肉かお魚どちらかをお選びいただく、お腹に軽いコースです。  
A lighter course where you may choose between fish or meat.

- 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 ミニマルデイズと食後のお飲み物

### Menu Complet

6 dishes 9,000

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.

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

### Pairing Déjeuner

#### Alcohol

- 3 glasses 6,000
- 4 glasses 8,000

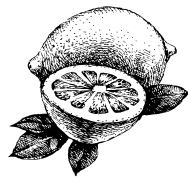
#### Non-alcohol

- 3 glasses 4,000
- 4 glasses 5,500

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。

# Dîner



## L'Orangerie 光庵

### Menu Court

6 dishes 12,000

お肉かお魚どちらかをお選びいただく、お腹に軽いコースです。アラカルトを追加しても。

A lighter course. 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
- 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 Signature

8 dishes 18,000

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.

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

### Pairing Dîner

- |         |             |        |
|---------|-------------|--------|
| Alcohol | • 4 glasses | 11,000 |
|         | • 5 glasses | 13,000 |

- |             |             |       |
|-------------|-------------|-------|
| Non-alcohol | • 4 glasses | 5,500 |
|             | • 5 glasses | 6,600 |

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。