

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

John Dory and Cèpes Laqué

マトウ鯛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・ブレッサンス

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 ミニマルディーズと食後のお飲み物

Menu Compet

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 ミニマルディー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。