

À LA CARTE



L'Orangerie 光庵

Entrées

Grand

Demi

Consommé, King Sihanouk Style

自家製 コンソメ シアヌーク国王お好み

3,200

1,800

White Asparagus, Turban Shell, Firefly Squid, Sweet Miso Sauce

ホワイトアスパラ 鱈 サザエ 玉味噌のソース

4,500

2,500

Ravioli with Fermented Mushrooms and Walnuts, Black Garlic Brown Butter Sauce

発酵マッシュルームと胡桃のラヴィオリ 黒ニンニクとブルノアゼットソース

2,500

1,500

Clam and Udo Espuma

蛤とウドのエスプーマ

3,200

1,800

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

Steamed Wild Sea Bream, Cherry Blossom Beurre Blanc

天然鯛の蒸し焼き 桜のブルブラン

4,800

2,800

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

Tokyo Shamo Chicken in Stuffed Cabbage, Papet Vaudois, Sansho Pepper Sauce

東京軍鶏 キュイスのシューファルシ パペゾードワ 実山椒のソース 6,000 3,400

Roasted Umazu Wild Boar, Balsamic Sauce, Chive Purée

うまず猪のロティ バルサミソース ニラのピューレ 6,800 3,800

Braised Beef Cheeks in Red Wine

牛ホホの赤ワイン煮込み 6,000 3,400

Roasted Iwamoto Beef, Seasonal Beignets, Garlic Chive and Sansho Pepper Sauce

岩本牛のロティ 季節のベニエ ニラ 実山椒のソース 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

Strawberry Crème d'Anjou

苺のクレームダンジュ 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

Ravioli with Fermented Mushrooms and Walnuts, Black Garlic Brown Butter Sauce

発酵マッシュルームと胡桃のラヴィオリ、黒ニンニクとブルノアゼットのソース

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

Consommé, King Sihanouk Style (Demi)

自家製 コンソメ シアヌーク国王お好み デュミサイズ

- **Poisson** お魚料理

Steamed Wild Sea Bream, Cherry Blossom Beurre Blanc

天然鯛の蒸し焼き、桜のブルブラン

- **Viande** お肉料理

Tokyo Shamo Chicken in Stuffed Cabbage, Papet Vaudois, Sansho Pepper Sauce

東京軍鶏 キュイスのシューファルシ パペヴオードワ 実山椒のソース

- **Dessert** デセール

Strawberry Crème d'Anjou

苺のクレームダンジュ

- **Café et Mignardises** ミニヤルデイズ

Déjeuner



L'Orangerie 光庵

L'Orangerie



光庵

Menu de l'Orangerie — Printemps 2026

• Amuse-bouche •

• Entrée froide •

White Asparagus, Spanish Mackerel, Turban Shell, Sweet Miso Sauce

ホワイトアスパラ 鱈 サザエ 玉味噌のソース

• Entrée chaude •

Ravioli with Fermented Mushrooms and Walnuts, Black Garlic Brown Butter Sauce

発酵マッシュルームと胡桃のラヴィオリ 黒ニンニクとブールノアゼットソース

• Poisson •

Steamed Wild Sea Bream, Cherry Blossom Beurre Blanc

天然鯛の蒸し焼き 桜のブールブラン

• Viande •

Roasted Iwamoto Beef, Seasonal Beignets, Garlic Chive and Sansho Pepper Sauce

岩本牛のロティ 季節のベニエ ニラ 実山椒のソース

• 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 •

Strawberry Crème d'Anjou

苺のクレームダンジュ

• 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。

