

MENU DÎNER / DINNER

MENU THE UPPER

AMUSE BOUCHE + APPETIZER + MAIN DISH + DESSERT + CAFÉ
6800

Amuse Bouche
アミューズ2種

[CHOICE APPETIZER 1-ITEM]

Caprese Burrata Cheese +300
カプレーゼ・ブッラータチーズ

Salade de Champignon / Mushroom Salad
マッシュルームのサラダ

Saumon Fumé / Smoked Salmon
スモーク・サーモン

Entrée du Jour / Today's Appetizer
本日の前菜

[CHOICE MAIN DISH 1-ITEM]

Plat du Jour / Today's Plates
本日の一皿

Choucroute à l'Alsacienne / Choucroute Garnie
シュークルット・アルザス風 / ザワークラウト ソーセージ 豚バラ肉コンフィ ジャガイモ

Bar poêlé au Lentille / Sea Perch Poêle with Lentil
スズキのポワレ / レンズ豆の煮込み ハーブサラダ

Steak de Bœuf "Japonais" / Japanese Beef Steak +1400
国産牛ステーキ -150g-

+

Pain de Campagne

パン・ド・カンパーニュ : La Cime 高田シェフが新たに手がけるベーカリー "Qoui" から届くパン

[CHOICE DESSERT 1-ITEM]

Blanc Manger
ブラン・マンジェ

Terrine au Chocolat / Chocolate Terrine
テリーヌ・オ・ショコラ

Glace a la Vanille / Vanilla Ice Cream
バニラアイスクリーム

Glace a la Noisette / Hazel Nuts Ice Cream
ヘーゼルナッツアイスクリーム

Sorbet a la Mangue / Mango Sorbet
マンゴーソルベ

Crème Caramel / Classic Pudding +300
クラシック・プリン

Tokyo Mont Blanc +800
東京モンブラン

[CHOICE DRINK 1-ITEM]

Coffee (Hot / Iced)
コーヒー (ホット / アイス)

Café Latte (Hot / Iced) +200
カフェラテ (ホット / アイス)

Tea (Hot / Iced)
ティー (ホット / アイス)

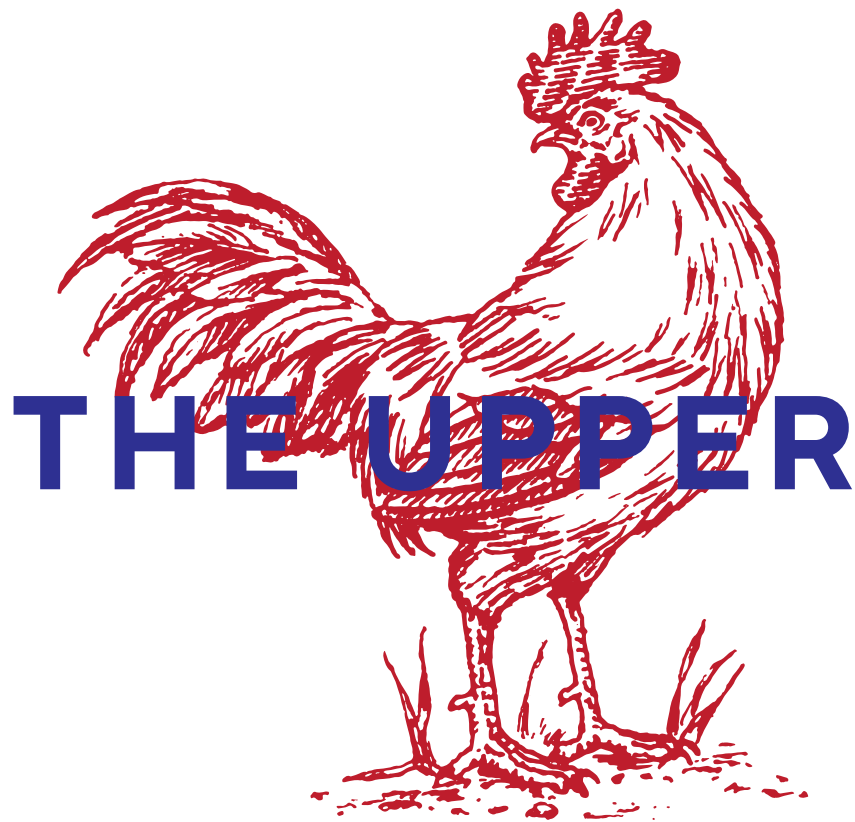
Infusion / Herb Tea
ハーブティー

+

Petit Four
小菓子

All prices are tax inclusive. / Alert your server about allergies. / Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited. / 10% Service Charge applies from Dinner Service. 全ての価格は税込みとなります / アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申しつけください / お車を運転される方の飲酒を固く禁じさせていただきます / ディナータイムより別途サービス料を10%頂戴しております

MENU THE UPPER



10F MARUNOUCHI TERRACE,
1.3.4 MARUNOUCHI, CHIYODA-KU TOKYO, JAPAN
[HTTPS://THE-UPPER.JP](https://the-upper.jp)