

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 +500

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 +600

スズキのボワレ / 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) + 300

カフェラテ (ホット/アイス)

Koji Milk Latte (Hot / Ice) + 400

米麹ラテ (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

+

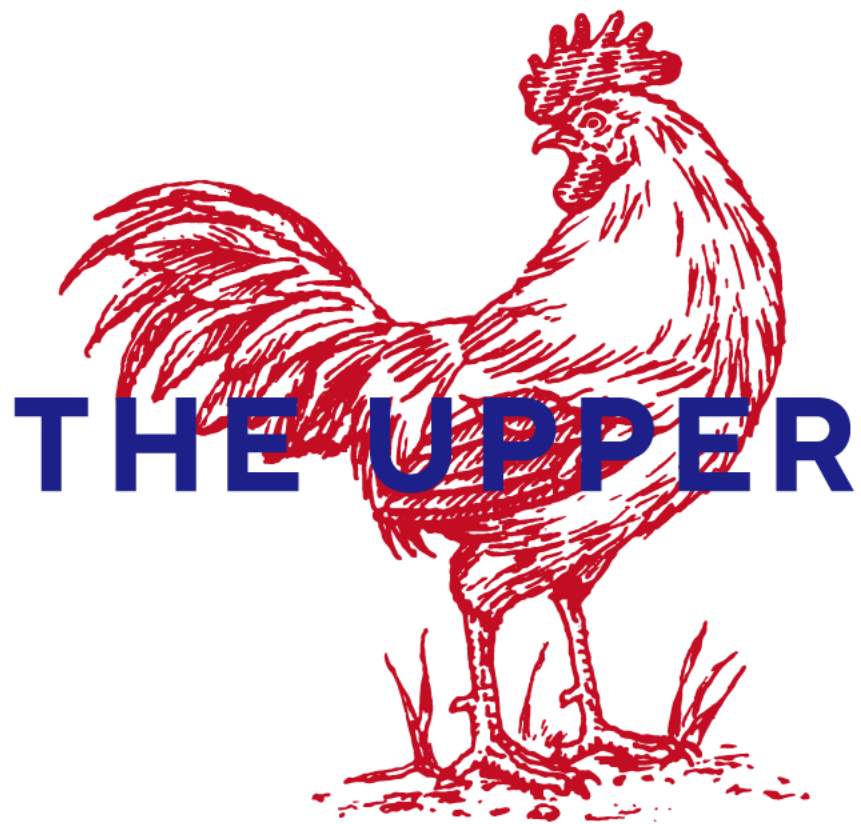
Petit Four

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)