



THE UPPER

THE UPPER

料理
CUISINE

本場フランスの情緒を感じながらも、高揚感に満ち溢れた空間でお楽しみいただく THE UPPER の祝宴メニューは、フランスさながらのブラスリーメニューを軸に、東京らしさとレストランらしさのエッセンスを加えた結婚式だけの特別メニューです。

A

10,000

Amuse bouche

TOKYO 最中

Terrine de foie gras de canard
Confiture de prune, Monaka

Hors-d'œuvre

彩り野菜のテリーヌ

Terrine de légumes
Vinaigre de vin blanc, crème fouettée

Poisson

鮮魚のグラタン

“ボンファム”

Gratin de poisson “Bonne femme”
épinard

Viande

国産豚のロースト

ガストリックソース

Côte de porc rôti
Sauce gastrique

Dessert

THE UPPER

クラシックプリン

Pudding à la crème

B

13,000

Amuse bouche

TOKYO 最中

Terrine de foie gras de canard
Confiture de prune, Monaka

Hors-d'œuvre

彩り野菜のテリーヌ

Terrine de légumes
Vinaigre de vin blanc, crème fouettée

Poisson

カダイフで包んだ

海老のフリット

Crevette en cheveux d'anges
sauce crustacés, salade d'avocats et mangues

Viande

国産牛のロースト

赤ワインソース

Faux-filet de bœuf rôti
Sauce vin rouge

Dessert

THE UPPER

クラシックプリン

Pudding à la crème

C

16,000

Amuse bouche

TOKYO 最中

Terrine de foie gras de canard
Confiture de prune, Monaka

Hors-d'œuvre

彩り野菜のテリーヌ

Terrine de légumes
Vinaigre de vin blanc, crème fouettée

Fruits de mer

帆立貝のポワレ

魚介のクリームソース

St-jacques poêlé
Sauce beurre blanc

Poisson

カダイフで包んだ

海老のフリット

Crevette en cheveux d'anges
sauce crustacés, salade d'avocats et mangues

Viande

国産牛サーロインと

フォアグラのロシーニ

Faux-filet Rossini
Truffes, Foie gras

Dessert

THE UPPER

クラシックプリン

Pudding à la crème

*時期により、使用する食材や盛り付けが変わる場合があります。ご了承くださいませ。

THE UPPER B

Amuse bouche
TOKYO 最中



01

自家製フォアグラのテリーヌとドライブルーとポートワインを使用したジャムを最中で挟んだ一品。



02

Hors-d'œuvre
彩り野菜のテリーヌ
8種類の野菜を使用。自家製牛コンソメを使用しテリーヌに。酸味を効かせたクリームソースで味に変化を。



03



Poisson
カダイフで包んだ
海老のフリット
エビの汁を煮詰めて作るソースと、マンゴー、アボカドを酸味のあ
るサラダ仕立てに。



05

Dessert
THE UPPER クラシックプリン
香り高いバニラをたっぷり使用した伝統のプリン。



04

Viande
国産牛のロースト
赤ワインソース
赤ワインと仔牛の出し汁を詰めて作る濃厚な赤ワインソースとブッラータチーズを使用し、酸味とコク、さっぱりとした味に仕上げました。

*時期により、使用する食材や盛り付けが変わる場合があります。ご了承くださいませ。

THE UPPER A

Amuse bouche
TOKYO 最中



01

自家製フォアグラのテリーヌとドライブルーとポートワインを使用したジャムを最中で挟んだ一品。



02

Hors-d'œuvre
彩り野菜のテリーヌ
8種類の野菜を使用。自家製牛コンソメを使用しテリーヌに。酸味を効かせたクリームソースで味に変化を。



Poisson
鮮魚のグラタン
ボンファム



03

マッシュルームとエシャロットをベルモット酒、魚の出し汁で煮込み、オランダーズソースに。ソースをたっぷりかけ、こんがり焼き色を付けた伝統的なフランス料理。



05

Dessert
THE UPPER クラシックプリン
香り高いバニラをたっぷり使用した伝統のプリン。



Viande
国産豚のロースト
ガストリックソース



04

豚の旨味をさらに引き立てる大葉のオイル、黒糖を使用した、甘酸っぱいガストリックソース(梅とバルサミコを煮詰めたソース)を使用。



*時期により、使用する食材や盛り付けが変わる場合があります。ご了承くださいませ。

THE UPPER OPTION MENU



Poisson 鮮魚のブイヤベース

旬の魚、フェネルをたっぷり使用したブイヤベーススープに、あさり、ムール貝を入れ煮込んだ料理

Aコース Poisson と変更	+¥1,500/1名
BCコース Poisson と変更	+¥1,000/1名



Dessert 8種のデザートブッフェ

季節のフルーツを使用した8種類の自家製デザート
ブッフェスタイルにてご用意させていただきます。

ABCコース Dessert と変更	+¥2,500/1名
---------------------------	------------

Hors-d'œuvre
パテ・アンクルート
豚、鶏、キノコ、ハープを使用したフアルスをパイ生地で包み焼き上げた、フランス伝統料理



Hors-d'œuvre と変更 +¥1,000/1名



THE UPPER C 02



Hors-d'œuvre
彩り野菜のテリーヌ
8種類の野菜を使用。自家製牛コンソメを使用しテリーヌに。酸味を効かせたクリームソースで味に変化を。



Viande
国産牛サーロインと
フォアグラのロッシューニ
ローストした牛サーロインにこんがり焼き色を付けたフォアグラをのせたロッシューニスタイル。マデラ酒、煮詰めた牛の出し汁、トリュフを使用した贅沢なソースを使用。

Poisson
カダイフで包んだ
海老のフリット
エビの出汁を煮詰めて作るソースと、マンゴー、アボカドを酸味のあるサラダ仕立てに。



05

Amuse bouche
TOKYO 最中



自家製フォアグラのテリーヌとドライブルーとポートワインを使用したジャムを最中で挟んだ一品。

01

Fruits de mer
帆立貝のポワレ
魚介のクリームソース
こんがり焼き色をつけたホタテに、芳醇なバターをたっぷり使用したブルブランソースを。とびこ、シフレットを使用したソースは食感もお楽しみいただけます。



06

Dessert
THE UPPER クラシックプリン
香り高いバニラをたっぷり使用した伝統のプリン。



*時期により、使用する食材や盛り付けが変わる場合があります。ご了承くださいませ。

*時期により、使用する食材や盛り付けが変わる場合があります。ご了承くださいませ。