

POUR COMMENCER

CAVIAR OSCIÈTRE

sur glace & blini, grand service à la Russe

オシエトラキャヴィア クラシックスタイル

¥27,500

FOIE GRAS

des Trois Empereurs & sa brioche au beurre salé

トゥールダルジャン特製 フォアグラ三皇帝風

¥7,800

HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE

en médaillons, bavaroise de topinambours à l'estragon & sauce citron confit

オマール海老とオシエトラキャビア

菊芋のバヴァロアと爽やかなシトロンのソース

¥8,800

AKAGAI ET TSUBUGAI

en vinaigrette vanillée, crème onctueuse de chu-fleur & gelée d'aneth

赤貝とマツブ貝のマリニエール

カリフラワーのバヴァロアとポワローのカネロニ

¥7,200

SAUMON DE TASMANIE

fumé au bois de chêne, baravoise de Monsieur Parmentier & sauce meurette

タスマニア産サーモン オークウッドの燻香

パルマンティエのムースリーヌと芳醇な赤ワインソース

¥5,700

FOIE GRAS

poêlée au dékapon & feuilles d'endives braisées garnies de matignon

フォアグラのポワレ デコボンソース

甘美な根菜とアンディーブのブレゼ

¥6,200

LE POTAGE

SALSIFIS

en velouté, pétales de navet garnie à la Florentine & palets de butternuts braisés

サルシフィーのヴルーテ

小蕪のフロランティーヌとバターナッツのブレゼ

¥3,500

LA MERS

BROCHET

en quenelles Impériales dans un jardin de Kyoto, accents de truffe noire

ブロッシェのムース 菊花飾り
黒トリュフと根セロリのラグー

¥5,800

SAINT-JACQUES

masqué à la Florentine, compression de céleri rave au Mont d'or & écume d'oignons caramélisés

帆立貝のフロランティーヌ
根セロリのパヴェとカラメルオニオンのエキューム

¥6,600

KUÉ DE NAGASAKI

soufflé à la truffe blanche d'Alba, mijotée d'artichauts & émulsion au Champagne

長崎県産クエとアルバ産白トリュフのスフレ
軽やかなシャンパーニュのエマルジョン

¥17,000

L'OEUF IMPÉRIAL

à la truffe noire, céleri rave confit au beurre de laurier de notre jardin

黄金に輝く黒トリュフと根セロリのスフレ
黒トリュフソースと芳醇な白ワインソースの饗宴

¥14,000

LES CANETONS

PREMIER SERVICE : LE FILET

FRÉDÉRIC DELAIR

servi avec la sauce pressée Traditionnelle liée au foie

クラシックソース フレデリック・ドゥレール

{こちらのメニューは事前のご予約をお勧めいたします}

OU / 又は

MARCO POLO

sauce au jus de canard & crème aux harmonies de multiples poivres

幼鴨のロースト マルコポーロ

OU / 又は

PÉRIGUEUX

crozets à l'Abondance & lard poivré en coques d'oignon

幼鴨のロースト ペリグーソース

クロゼを包んだオニオンのグラティネと黒トリュフのラメル

SECOND SERVICE : PALETTE DES ABATTIS

cuisse grillée au Binchotan, foie gras de canard poêlé, petite caillette glacée & jus au beurre des herbes du jardin

腿肉の備長炭グリエ・カイエット・フォアグラのアンサンブル

¥28,600 Per Two persons (お二人様)

LA PRAIRIE

PERDREAU

en chartreuse au chou vert & lard fumé, mousseline de topinambours & jus au verjus

山鷄のシャルトルーズ

トピナンプールのムースリーヌと旬菜のブレゼ

¥ 8,000

FILET DE BŒUF

fumé aux sarments de vigne, sauce aux raisins Muscat Bailey & rutabaga aux noix

国産黒毛和牛フィレ肉 マスカットベイリースース

リュタバガのブレゼと巨峰のパレ

¥ 17,500

LES ALPAGES

LE PLATEAU DU FROMAGER

sélection des terroirs au fil des saisons

フランス産熟成フロマージュ セレクション

¥ 3,500

LES TRADITIONS

CRÊPES

“Belle Époque” au pamplemousse rose & glace vanille aux gousses de Madagascar

クレープフランベ ベルエポック ピンクグレープフルーツの雫

¥ 3,000

SOUFFLÉ

au chocolat, éclats de marrons & glace whisky au parfum de hojicha

スフレショコラ マロンのハーモニー

ほうじ茶香るウイスキーのアイスクリーム添え

¥ 3,000

LES DOUCEURS

POMME FUJI

compotée au four dans son jus, crémeux de kumquat & petites arlettes à la cannelle

富士リンゴのコンポテ

金柑のクリームとシナモン香るアルレット

¥ 2,500

MARRON DE L'ARDÈCHE

à l'Armagnac en Suprême, éclats de meringue au thé Earl Grey & glace au pain épices

フランス産マロンのハーモニー

アールグレーのメレンゲとエビス風味のアイスクリーム

¥ 2,500

BOUTE-HORS

Quelques mignardises ou l'art de bien terminer son festin

INFUSION D'HERBES FRAÎCHES フレッシュハーブティ

¥ 1,700

CAFÉ SERRÉ, CLASSIQUE, DÉTENDU THÉ ASSAM, EARL GREY, DARJEELING

コーヒー, エスプレッソ, アッサム, アールグレイ, ダージリン

¥ 1,400