

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

¥29,000

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

¥12,000

HOMARD BLEU

en carpaccio dans une vinaigrette de truffe & crémeux de topinambour

黒トリュフ香るオマール海老のカルパッチョ

トピナンプールのムースリーヌと

赤キャベツのマルムラド

¥9,800

TAÏRAGI

en chaud-froid de pousse de colza, coulis de céleri-rave rémoulade

radis red meat acidulé

タイラギのショーフロア仕立て

根セロリのレムラードと旬菜のグレック

¥8,800

SAUMON DE TASMANIE

mariné aux épices puis fumé au bois de chêne

chou-fleur en mimosa & gelée de mandarine

タスマニア産サーモン オークウッドの燻香

カリフラワーのミモザ仕立て

マンダリンオレンジのジュレ

¥7,400

LE POTAGE

DIAMANT NOIR

en chowder de palourdes lié à la patate douce

bonbons de navet à la florentine

黒トリュフと浅利のチャウダー

小蕪のフロランティーヌ

¥4,500

LA MER

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

¥6,800

SAINT-PIERRE

meunière à la sauce aux huîtres

éclair à la florentine & chair de crabe Zuwai

的鯛のムニエル 牡蛎とヴェルモットのソース
エクレアフロランタンとズワイ蟹のリエット

¥7,800

KINMEDAI

dans un consommé d'oignons au poivre de Madagascar

petite raviole du Dauphiné

金目鯛のポワレとドフィネ風ラヴィオリのナージュ

¥8,600

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

KUÉ DE NAGASAKI

glacé de son jus truffé, panais braisé

mijotée de chou-fleur façon tartiflette

長崎県産クエ 黒トリュフの芳香
カリフラワーのタルティフレットと
甘美な旬菜のブレゼ

¥16,000

LES CANETONS

EN DEUX SERVICES COMME AUTREFOIS

幼鴨のロースト / 腿肉の備長炭グリエ

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

POIVRADE

potte dauphine aux truffes & gratin de salsifis à la moëlle

幼鴨のロースト ポワヴラドソース

サルシフィのグラタンと

黒トリュフ風味のポムドフィーヌ

PALETTE DES ABATTIS

cuisse grillée au Binchotan, petite caillette glacée

jus au beurre des herbes du jardin

新芽を摘んだ季節のサラダ

腿肉の備長炭グリエとカイエットのアンサンブル

¥35,000 Pour 2 personnes (お二人様)

LA PRAIRIE

PINTADE

en canapé, chartreuse de chou frisé au lard fumé

sauce ivoire au foie gras

パンタードのカナッペ イヴォワールソース

チリメンキャベツのシャルトルーズ

¥9,800

FILET DE BOEUF

aux épices d'hiver, cornet d'endive garnie

d'une mijotée de lentilles & de vieux Comté

黒毛和牛フィレ肉 エピスソース

アグリユーム香るレンズ豆とアンディーブの科尔ネ

¥20,000

LES ALPAGES

LE PLATEAU DU FROMAGER

フランス産熟成フロマージュ セレクション

¥3,500

LES DOUCEURS

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霰

¥3,500

SOUFFLÉ

au café avec un coeur de chocolat coulant glace au mascarpone parfumé d'orgeat

カフェショコラのスフレ

マスカルポーネのアイスクリーム

¥3,500

FRAISES

en mousse légère, fondant de noix de coco gelée de pastèque au Porto

苺のニュージェ

ココナッツフォンダンと甘美なポートワインのジュレ

¥3,000

NOISETTES

praliné en suprême, segments de dékopon crémeux inspiration passion

プラリネノワゼットとデコポンのガトー

オレンジサンギーヌのソルベ

¥3,000