

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 ET CAVIAR OSCIÈTRE

en carpaccio, asperge blanche glacée à la mimosa & coulis d'aneth

オマール海老のカルパッチョとオシエトラキャヴィア

ミモザ風ホワイトアスパラガスと旬菜のマレシエール

¥1,1000

OMBLE CHEVALIER

à la cressonnière, crémeux Crécy à la cardamome verte & pétales de courgettes garnies

オンブルシュヴァリエのショーフロア

春野菜のタブレ仕立てと香気なムースクレシー

¥9,000

HIOUGIGAI ET PALOURDE ROYALE

marinée au citron Meyer, salade de radis relevé de poivre long & écume d'oseille

ヒオウギ貝とミル貝のヴィネグレットマリネ

爽やかなオゼイユのエキューム

¥8,400

FOIE GRAS

en mosaïque de fraises à la baie de verveine & bouquet de barbes de capucin en vinaigrette

エピス香るフォアグラと莓のモザイクピサンリのブーケ添え

¥10,000

GROSSES ASPERGES BLANCHES DE FRANCE

pochées, mousseline citronnée aux herbes fraîches

フランス産ホワイトアスパラガス

ハーブ香るシトロン風味のムースリヌソース

¥6,500

CRÉATIONS SIGNATURE

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

RIS DE VEAU

braisé façon Cardinal dans une fine coque de farce & sauce bisque liée l'oignon fumé

カルディナル風 リ・ドゥ・ヴォーのブレゼ 燻香ビスクソース

¥10,000

LE POTAGE

ASPERGES BLANCHES

en velouté, éclats d'échalote caramélisée & pousses de tétragone

ホワイトアスパラガスのヴルーテ

旬菜のジャルディニエール

¥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

SAWARA

en viennoise d'agrumes, pressé de céleri-rave aux poireaux & sauce beurre blanc à l'ail des ours

サワラのヴィエノワーズ 柑橘の芳香

根セロリのプレセと新ジャガイモのコンフィ

¥7,000

MÉBARU

à la sauce Chivry, asperge blanche grillée & légumes de montagne printaniers

メバルのポワレ シヴリーソース

春の山菜とホワイトアスパラガスのグリエ

¥8,600

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

AUX MORILLES

asperge blanche braisée au lard & royale de petit-pois à la Française

幼鴨のロースト モリーユ茸のソース

ホワイトアスパラガスのブレゼと王の菜園風ロワイヤル

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

AGNEAU DE LAIT

en canon façon Pascaline, jeune carotte mijotée au pied paquets & jus de navarin

フランス産乳飲み仔羊のパスカリーヌ ナヴァランソース

¥9,800

FILET DE BŒUF

à la Chateaubriand, pousses de bambou en persillade & embeurrée de chou kale

黒毛和牛フィレ肉 シャトーブリアンソース

ケールのコンポテと筍のペルシヤード

¥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

à la rhubarbe et sa compotée, glace ivoire au parfum de gingembre

リュบาร์ブのスフレ

ショコラブランのアイスクリーム

¥3,500

FROMAGE FRAIS

fait maison comme un cheese-cake, fraises marinées au jus d’ananas & Chartreuse jaune

フロマージュブランのガトー

シャルトリューズジョーヌ 香る苺のマリネとソルベ オロル

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

CHOCOLAT ITAKUJA

Pur Brésil en suprême, mangue rôtie au rhum & crème glacée au cacao

パッション風味のイタクジャショコラのムース

ラム香るマンゴーのラビオリとカカオのアイスクリーム

¥3,000