

RENOMMÉES

{Les Traditions d'aujourd'hui}

¥35,000 per person

HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE

en carpaccio, gaspacho jaune saffrané gélifié & sauce Don Carlo

オマール海老とオシェトラキャヴィア サフラン風味のガスパチョと南仏風プティファルシ

FENOUIL

en velouté rafraîchi, blanc manger d'oursins aux épices & tartare de kiwi

爽涼なフヌイユのヴルーテ エピス香る雲丹のブランマンジェ

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

ROUGET

dans une sauce vineuse au parfum de garrigue & figue rôtie marinée au Banyuls

ルージュのボワレプロヴァンス風ドーブソース バスク産ジャンボンのカネロニと黒無花果のマリネ

CANETON 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

SOUFFLÉ

au coing et cidre, noix caramélisée aux algues & sorbet fermier au parfum de clémentine

マルメロとシードルのスフレ 柑橘香るヨーグルトのソルベ

LES PETITES DOUCEURS

tisane d'herbes fraîches ou l'expresso Afrique-Amérique

フレッシュハーブティー又はコーヒー、小菓子



MONACO

{L'expression de la saison par le Chef}

1名様 ¥25,000 per person

季節のコース お料理5品 メインデッシュには鴨料理をお選びいただけます

CRÉATIONS

{Recettes signature}

L'OEUF IMPÉRIAL

à la truffe noire, céleri rave confit au beurre de laurier de notre jardin ¥14,000

ロシア皇帝が愛したファベルジュの卵 “インペリアル エッグ”

RIS DE VEAU ET MOULES DU MONT-SAINT-MICHEL

braisé façon Sétoise dans une fine coque de farce & sauce marjolaine aux citrons confits ¥10,000

リ・ドゥ・ヴォーとモンサンミッシェル産ムール貝のプレゼ セート風



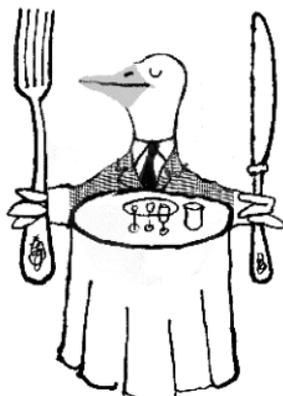
CHEF DE CUISINE

RENAUD AUGIER

L'Un des Meilleurs Ouvriers de France 2019

税金共、別途サービス料 15%を加算させていただきます

15% service charge will be added.



ENTRÉES

{ou petits entremets}

CAVIAR OSCIÈTRE

sur glace & blini, grand service à la Russe ¥29,000
オシエトラキャヴィア クラシックスタイル

FOIEGRAS DES TROIS EMPEREURS

& sa brioche au beurre salé ¥12,000
トゥールダルジャン特製 フォアグラ三皇帝

HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE

en carpaccio & gaspacho jaune saffrané gélifié ¥14,000
オマール海老のカルパッチョ オシエトラキャヴィア添え

MÉROU

mariné à l'orange sanguine, tomate garnie de quinoa ¥9,000
ハタのマリネ オレンジサンギーヌの芳香

CRABE KÉGANI

décliné façon Niçoise & courge spaghetti à la vinaigrette d'olive ¥8,800
毛蟹と夏野菜のニース風ブーケサラダ

POISSONS

{l'art de la fraîcheur}

BROCHET

en quenelles Impériales dans un jardin de Kyoto ¥6,800
ブロッシェのムース 菊花飾り

AÏNAMÉ

à la kokotxa, fine tarte aux oignons caramélisés & thym citron ¥8,200
アイナメのコンフィ グランアイオリ仕立て

BOUILLABAISSE

Méditerranéenne aux poissons de roche & aïgo boullido ¥9,000
トゥールダルジャンオリジナルブイヤベース

ROUGET

dans une sauce vineuse au parfum de garrigue ¥9,600
ルージェのポワレ プロヴァンス風ドーブソース

POTAGE

{excellence en simplicité}

FENOUIL

en velouté rafraîchi & blanc manger d'oursins aux épices ¥5,000
爽涼なフヌイユのヴルーテ エピス香る雲丹のブランマンジェ



CANETONS

{en deux services}

幼鴨のロースト/腿肉の備長炭グリエ
¥35,000 per person (お二人様)

MARCO POLO

crème aux harmonies de multiples poivres
幼鴨のロースト マルコポーロ
ou 又は

DAUBE PROVENÇALE

artichauts aux pieds paquets & mille-feuille d'oreilles d'âne
幼鴨のロースト ドーブプロヴァンサル

PALETTE DES ABATTIS

cuisse grillée au Binchotan & petite caillette glacée
腿肉の備長炭グリエとカイエットのアンサンブル

RÔTS

{Pièces de résistance}

FILET DE VEAU

au cajun fumé & mini fenouil au jus de tomates vertes ¥9,800
フランス産仔牛のフィレ肉 夏野菜の燻香ソース

FILET DE BŒUF

au jus de ratatouille, panisse au romarin & girolles au pistou ¥20,000
黒毛和牛フィレ肉 ラタトゥイユソース

FROMAGES

{venus de France}

LE PLATEAU DU FROMAGER

¥4,500
フランス産フロマージュ



DESSERTS

{tentations & délices à commander en début de repas}

CRÊPES

“Belle Époque” au pamplemousse rose ¥3,500
クレープフランベ “ベルエポック”

SOUFFLÉ

au coing et cidre, noix caramélisé au algue & sorbet fermier ¥3,500
マルメロとシードルのスフレ 柑橘香るヨーグルトのソルベ

CHOCOLAT MACAÉ

brownies parfumé de Fourme d'Ambert & raisin au vin jaune ¥3,000
ショコラマカエとフルム・ダンベールのブラウニー

FIGUES ET QUETSCHES

rôties à l'alcool de prune & parfait vanille aux accents fumés ¥3,000
無花果とクエッチのロティと燻香ヴァニラのパルフェ

CHEF-PÂTISSIER
YANNICK FERRATON