

RENOMMÉES

{The traditions 6 courses menu}

¥35,000 per person

OSCIETRA CAVIAR ON A BLUE LOBSTER

carpaccio, jellied yellow gazpacho with saffron & sauce "Don Carlo"

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

FENNEL

in a refreshed velouté, sea urchin blanc mange with spices & kiwi tartar

爽涼なフスイユのヴルーテ エピス香る雲丹のブランマンジェ

THE IMPERIAL EGG

with black truffle, cerealic confit with laurel butter from our garden

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

RED MULLET

in a garrigue-flavoured wine sauce & roasted fig marinated in Banyuls wine

ルージェのポ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

DUCKLING MARCO POLO

roasted duckling filet served with a blend of peppers corn sauce

幼鴨のロースト マルコポーロ

SOUFFLÉ

with sea-buckthorn and roasted corn seeds & blackberry sorbet

サジーとトウモロコシのスフレブラックベリーのソルベ

LITTLE SWEETNESSES

fresh herbal tea or Africa-America espresso

トゥールダルジャンブレンド紅茶又はコーヒー



MONACO

{the Chef's feel of the season}

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

{Signature dishes cuisine}

THE IMPERIAL EGG

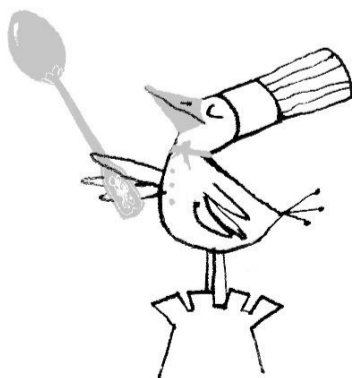
with black truffle, cerealic confit with laurel butter from our garden ¥ 14,000

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

SWEETBREADS AND MUSSEL FROM MONT-SANT-MICHEL

braised in Sétoise style in a thin shell of stuffing & marjoram sauce with lemon preserve ¥10,000

セート風リ・ドゥ・ヴォーとモンサンミッシェルのプレゼ マジョラムとシトロンのソース



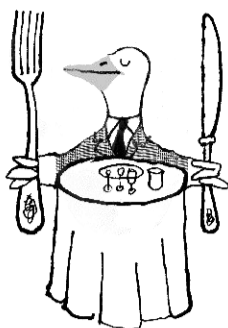
CHEF DE CUISINE

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

* サービス料別 service charge will be added



ENTRÉES

{Seasonal starters}

OSCIETRA CAVIAR

on ice & blini, Russian service ¥29,000

オシエトラキャヴィア クラシックスタイル

FOIE GRAS

of the Three Emperors & its salted butter brioche ¥12,000

トゥールダルジャン特製 フォアグラ三皇帝

OSCIETRA CAVIAR ON A BLUE LOBSTER

carpaccio, jellied yellow gazpacho with saffron ¥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

ABALONE

marinated in olive oil sauce with aromatic herbs ¥9,600

鮑のヴィネグレットマリネとピペラードのムース

KEGANI CRAB

Niçoise style salad, spaghetti squash with olive vinaigrette ¥8,800

毛蟹と夏野菜のブーケサラダとニソワーズのニュアージュ

POISSONS

{From the ocean and the seas}

PIKE

in imperial quenelles as in a Kyoto garden ¥6,800

ブロッシェのムース 菊花飾り

BASS

grilled with spices, sliced fennel braised in Pastis ¥8,200

スズキのグリエ 南仏風エピスソース

BOUILLABAISSE

Mediterranean with pan-sautéed rockfish ¥9,000

トゥールダルジャンオリジナルブイヤベース

RED MULLET

in a garrigue-flavoured wine sauce ¥9,600

ルージェのポワレ プロヴァンス風ドーブソース

POTAGE

{Velvety soup}

FENNEL

in a refreshed velouté, sea urchin blanc mange with spices ¥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

{duckling served in two courses}
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

roasted duckling filet served with a blend of peppers corn sauce
幼鴨のロースト マルコポーロ
ou 又は

BAUX-DE-PROVENCE

black olive puréed with caraway, panisse with tomato confit
幼鴨のロースト キャラウェイ香るタブナードソース

DUCKLING LEG

grilled on Japanese charcoal Binchotan, small giblets preparations
腿肉の備長炭グリエとカイエットのアンサンプル

RÔTS

{From the green hills}

VEAL FILLET

with smoked Cajun spice flavour, mini fennel ¥9,800
フランス産仔牛のフィレ肉 夏野菜の燻香ソース

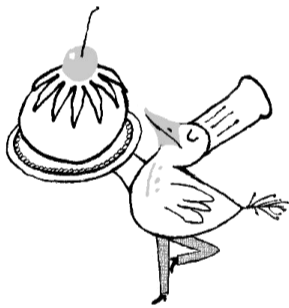
BEEF FILLET

with honeyberries, chanterelles in apricot butter flavoured ¥20,000
黒毛和牛フィレ肉 ハスカップソース

FROMAGES

FRENCH CHEESE SELECTION ¥4,500

フランス産フロマージュ



DESSERTS

{sweet temptations}

BELLE ÉPOQUE CREPES

flambéed and served with a pink grapefruit sauce ¥3,500
クレープフランベ ベルエポック

SOUFFLÉ

with sea-buckthorn and roasted corn seeds ¥3,500
サジーとトウモロコシのスフレ

MELON

in a chilled soup, blue and white poppy seed creamy cake ¥3,000
メロンとパヴォのアンサンプル

PEACH

lemon thyme crumble, lavender flavoured vine peach ¥3,000
白桃とシェーブルチーズのガトー

CHEF-PÂTISSIER
YANNICK FERRATON