

# RENOMMÉES

{The traditions 6 courses menu}

¥35,000 per person

## OSCIETRA CAVIAR ON A BLUE LOBSTER

*carpaccio, jellied yellow gazpacho with saffron and 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ブティファルシ

## FENNEL

*chilled velouté with sea urchin blanc manger and 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

## THE IMPERIAL EGG

*with black truffle, cereliac 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

## 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

*quince and cider, caramelized walnuts with seaweed and clementine sorbet*

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

## 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

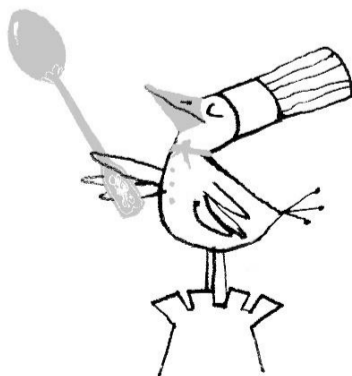
*with black truffle, cereliac confit with laurel butter from our garden ¥ 14,000*

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”

## SWEETBREADS AND MUSSEL FROM MONT-SAINT-MICHEL

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



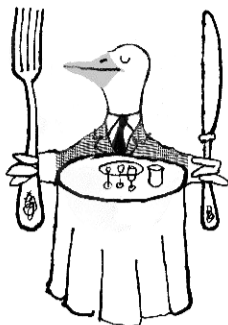
CHEF DE CUISINE

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

\* 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

### GROUPER

*marinated with blood oranges, tomato garnished with quinoa* ¥9,000

ハタのマリネ オレンジサンギーヌの芳香

### KEGANI CRAB

*Niçoise style spaghetti squash with crushed olive vinaigrette* ¥8,800

毛蟹と夏野菜のニース風ブーケサラダ

## 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

### AÏNAME

*kokotxas sauce, thin onion tart and carrot with spices* ¥8,200

アイナメのコンフィ グランアイオリ仕立て

### BOUILLABAISSE

*Mediterranean style with 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

*chilled velouté with sea urchin blanc manger* ¥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

## PROVENÇAL STEW

spinach gratin millefeuille and artichokes  
幼鴨のロースト ドーブプロヴァンサル

## 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ブル

# 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

ratatouille sauce, rosemary panisse and chanterelles in pistou ¥20,000  
黒毛和牛フィレ肉 ラタトゥイユソース

# 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

## SOUFFLE

quince and cider, walnuts with seaweed and clementine sorbet ¥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

## MACAE CHOCOLATE

Fourme d'Ambert flavoured brownie, marinated grapes ¥3,000  
ショコラマカエとフルム・ダンベールのブラウニー

## FIG AND QUETSCHES PLUM

roasted iced vanilla mousse with smoky flavour ¥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