

CANETONS

{duckling served in two courses}
幼鴨のロースト/腿肉の備長炭グリエ
¥35,000 for 2 persons (お二人様)

MARCO POLO “2024 EDITION”

roasted duckling fillet served with a blend of peppers corn sauce
幼鴨のロースト マルコポーロ 2024
or 又は

FOYOT

wine sauce, white asparagus in a thin potato cake
幼鴨のロースト フォワイヨソース

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}

SPRING LAMB

stuffed fillet, carrot & broad bean stew, wild garlic sauce ¥12,000
フランス産乳飲み仔羊のファルシ 行者ニンニクのクーリ

BEEF TENDERLOIN

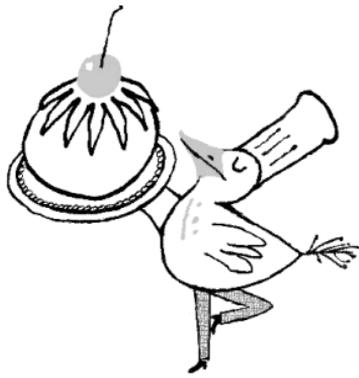
Chateaubriand sauce, boulangère baked potatoes ¥20,000
黒毛和牛フィレ肉のロースト シャトーブリアンソース

FROMAGES

{from France}

FRENCH CHEESE SELECTION

¥4,500
フランス産フロマージュ



DESSERTS

{these special desserts should be ordered in advance}

CREPES

“Belle Époque” flambéed in pink grapefruit, vanilla ice cream ¥3,500
クレープフランベ ベルエポック

SOUFFLÉ

violet and berries, homemade yogurt & tonka ice cream ¥3,500
ミックスベリーのスフレ ヴァイオレットの芳香

PECAN NUTS

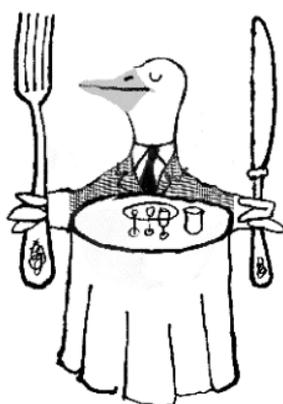
pecan tart, pumpkin seeds, rhubarb sorbet cream ¥3,000
ペカンナッツのタルト リュバールのソルベ添え

TAÏNORI CHOCOLATE

mousse, apricots with ginger & yuzu, gianduja ice cream ¥3,000
ショコラタイノリのムース ジェンドウジャのアイスクリーム添え

CHEF-PÂTISSIER

YANNICK FERRATON



ENTRÉES

{Seasonal starters}

OSCIETRA CAVIAR

on ice and blini, Russian service ¥30,000
オシエトラキャヴィア クラシックスタイル

THE THREE EMPERORS' FOIE GRAS

and its salted butter brioche ¥13,000
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

in carpaccio, white asparagus, lobster & diplomat sauce ¥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

RAZOR CLAM AND GEODUCK

on an aniseed blancmange, creamy peas with horseradish ¥8,400
マテ貝とミル貝のマリニエール

FRENCH ALPS CHAR FISH

cold glazed sauce with carrot & Tasmanian pepper, fresh turnips ¥9,600
オンブルシュバリエのショーフロア

LARGE WHITE ASPARAGUS FROM FRANCE

poached, fine lemon mousse with fresh herbs ¥7,000
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ーヌソース

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

ROSY SEABASS

Setoka orange, flavored with grains of paradise, artichokes ¥9,600
アカムツのポワレ エピス香るセトカのソース

FILLET OF RAY

Grenoble seasonings, golden zucchini garnished with mushrooms ¥7,800
グルノーブル風 エイのムニエル

JAPANESE ROCKFISH

ink sauce, spring mountain vegetables, white asparagus ¥9,000
メバルのポワレ 春の山菜とホワイトアスパラガスのエチュヴェ

POTAGE

{Velvety soup}

WHITE ASPARAGUS

velvety soup, simmered peas, fermented lemons ¥5,000
フランス産ホワイトアスパラガスのヴルーテ



RENOMMÉES

{The traditions 6 courses menu}

¥38,000 per person

OSCIETRA CAVIAR ON A BLUE LOBSTER

in carpaccio, white asparagus, lobster & diplomat sauce

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

ROSY SEABASS

Setoka orange, flavored with grains of paradise, leeks & artichokes

アカムツのポワレ エビス香るセトカのソース

THE IMPERIAL EGG

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 インペリアルエッグ

WHITE ASPARAGUS

velvety soup, simmered peas, fermented lemons

フランス産ホワイトアスパラガスのヴルーテ

DUCKLING MARCO POLO “2024 EDITION”

roasted fillet served with a blend of peppers corn sauce

幼鴨のロースト マルコポーロ 2024

SOUFFLÉ

Violet and berries, homemade yogurt & Tonka ice cream

ミックスベリーのスフレ ヴァイオレットの芳香

SWEET DELIGHTS

fresh herbal tea or Africa-America espresso

フレッシュハーブティー又はコーヒー、小菓子



LOUIS XV

{the Chef's feel of the season}

1名様 ¥25,000 per person

Seasonal course with 5 dishes. For the main course, you can choose a duck dish.

CRÉATIONS

{Signature dishes cuisine}

SWEETBREADS

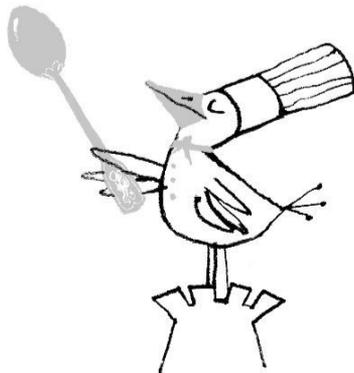
braised in lobster cardinal style sauce ¥12,000

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

THE IMPERIAL EGG

black truffle, cereliac confit with laurel butter from our garden ¥16,000

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”



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.