

CANETONS

{en deux services}

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 “ÉDITION 2024”

sauce au jus de canard & crème aux harmonies de multiple poivres

幼鴨のロースト マルコポーロ 2024

ou 又は

FOYOT

au vin & asperge blanche dans une galette de pommes de terre

幼鴨のロースト フォワイヨソース

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}

AGNEAU DE LAIT

en canon, carotte au ragoût de fève & coulis d'ail des ours ¥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

FILET DE BŒUF

à la chateaubriand & cylindre de pomme de terre boulangère ¥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

{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 & glace vanille ¥3,500

クレープフランベ ベルエポック

SOUFFLÉ

à la violette et fruits des bois, glace au yaourt maison et Tonka ¥3,500

ミックスベリーのスフレ ヴァイオレットの芳香

NOIX DE PÉCAN

en tarte, crème aux graines de courges & sorbet rhubarbe ¥3,000

ペカンナッツのタルト リュバーブのソルベ添え

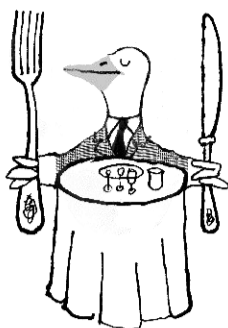
CHOCOLAT TAÏNORI

en mousse, abricots au gingembre & yuzu, glace au gianduja ¥3,000

ショコラタイノリのムース ジャンドゥジャのアイスクリーム添え

CHEF-PÂTISSIER

YANNICK FERRATON



ENTRÉES

{ou petits entremets}

CAVIAR OSCIÈTRE

sur glace & blini, grand service à la Russe ¥30,000
オシエトラキャヴィア クラシックスタイル

FOIE GRAS DES TROIS EMPEREURS

& sa brioche au beurre salé ¥13,000
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, asperge blanche nappée de sauce diplomate ¥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

COUTEAU ET PALOURDE ROYALE

sur un blanc-manger à l'anis & crémeux de petit pois au raifort ¥8,400
マテ貝とミル貝のマリエール

OMBLE CHEVALIER

glacé aux carottes et poivre Tasmanie, navets à la maraîchère ¥9,600
オンブルシュバリエのショーフロア

GROSSES ASPERGES BLANCHES DE FRANCE

pochées, mousseline citronnée aux herbes fraîches ¥7,000
フランス産ホワイトアスパラガス
ハーブ香るシロン風味のムスリーヌソース

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

AKAMUTSU

à l'orange setoka parfumée aux graines de paradis & artichauts ¥9,600
アカムツのポワレ エピス香るセトカのソース

AILE DE RAIE

aux condiments grenobloise, courgette jaune garnie de pleurotes ¥7,800
グルノーブル風 エイのムニエル

MÉBARU

à l'encre, légumes de montagne du printemps & aperse blanche ¥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

{excellence en simplicité}

ASPERGE BLANCHE

en velouté, mijoté de pois gourmand aux citrons fermentés ¥5,000
フランス産ホワイトアスパラガスのヴルーテ



RENOMMÉES

{les traditions d'aujourd'hui}

¥38,000 per person

HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE

en carpaccio, asperge blanche nappée de sauce diplomate à la manière mimosa

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

AKAMUTSU

à l'orange setoka parfumée aux graines de paradis, poireaux & artichauts agrémentés de cresson

アカムツのポワレ エビス香るセトカのソース

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 インペリアルエッグ

ASPERGE BLANCHE

en velouté, mijoté d'oignon nouveau & de pois gourmand aux citrons fermentés

フランス産ホワイトアスパラガスのヴルーテ

CANETON MARCO POLO "ÉDITION 2024"

sauce au jus de canard & crème aux harmonies de multiple poivres

幼鴨のロースト マルコポーロ 2024

SOUFFLÉ

à la violette et fruits des bois, crème glacée au yaourt maison et Tonka

ミックスベリーのスフレ ヴァイオレットの芳香

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



LOUIS XV

{l'expression de la saison}

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}

RIS DE VEAU

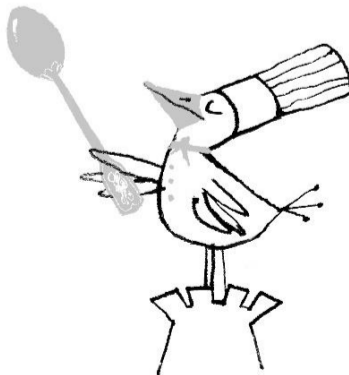
braisé façon cardinal dans une fine coque de farce & sauce bisque liée à l'oignon fumé ¥12,000

カルディナル風 リ・ドゥ・ヴォーのプレゼ 燻香ビスクソース

L'OEUF IMPÉRIAL

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



CHÉF 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.