

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

& 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, 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

GROUPER

marinated in rhubarb juice, creamed zucchini with cardamom ¥8,400

リュバーク香るハタのマリネ

FRENCH ALPS CHAR FISH

cold glazed sauce with carrots and Tasmanian pepper, sautéed 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 mousseline with fresh herbs ¥7,000

フランス産ホワイトアスパラガスのポシェ
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

quenelle imperial style as in a Kyoto garden ¥6,800

ブロッシェのムース 菊花飾り

ROSY SEABASS

with a Setoka orange sauce, braised artichokes ¥9,600

アカムツのポワレ エピス香るセトカのソース

SCALLOPS

soufflé with oyster mushrooms, New Zealand spinach, chivry sauce ¥8,500

ホタテ貝と平茸のスフレ シヴリーソース

SOLE

poached with Choisy horseradish sauce, French-style braised peas ¥9,200

舌平目のムニエル レフォール風味のショワジーソース

POTAGE

{velvety soup}

WHITE ASPARAGUS

velvety soup, simmered snow 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



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

ROBERT

with foie gras sauce, Dauphiné ravioli & white asparagus
幼鴨のロースト ロベールソース

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ブル

RÔTS

{Pièces de résistance}

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 行者ニンニクのソース

BEEF TENDERLOIN

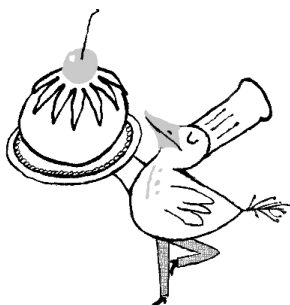
Chateaubriand sauce, boulangère baked potatoes ¥20,000
黒毛和牛フィレ肉のロースト シャトーブリアンソース

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

ANANAS

tarragon flavoured mousse, poppy seed crumble ¥3,000
エストラゴン香る アナナスのムース

TAÏNORI CHOCOLATE

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

RENOMMÉES

{the traditions 6 courses menu}
¥38,000 per person

OSCIETRA CAVIAR ON A BLUE LOBSTER

in carpaccio, white asparagus, 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

with a Setoka orange sauce flavored with grains of paradise, braised 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 snow 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 sauce cardinal style ¥12,000
カルディナール風 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
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”



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.