

## ENTRÉES

{seasonal starters}

### OSCIETRA CAVIAR

*on ice and blini, Russian service ¥30,000*

オシェトラキャヴィア クラシックスタイル

### THE THREE EMPERORS' FOIE GRAS

*& its salted butter brioche ¥15,000*

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, green bean salad & rocket coulis ¥14,000*

オマール海老のカルパッチョ仕立てオシェトラキャヴィア添え

### CUTLASSFISH

*gribiche sauce & zucchini marmelade with cherries ¥8,000*

太刀魚のショーフロア グリビッシュソース

### AORI SQUID

*seasoned with pink grapefruit, marinated kaga cucumber ¥9,500*

アオリイカのシュブーダンジュ 柑橘の香り

## 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

### ZANDER

*passion fruit with a hint of coriander & braised fennel ¥10,000*

サンドルのムニエル コリアンダー香るパッションのソース

### SCALLOPS

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

帆立貝と平茸のスフレ シブリーソース

### 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}

### GERMINY

*velvety soup, violet asparagus & thin slices of sazaé ¥5,000*

ヴルーテジェルミニー “クローディアス・バーデル”



# 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

roasted duckling filet served with a blend of peppers corn sauce

幼鴨のロースト マルコポーロ

or 又は

## PISTOU

marjoram tomato sauce, braised eggplant with chanterelle mushrooms

幼鴨のロースト マジョラム香るボルテュゲーズソース

## 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

{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 行者ニンニクのソース

## BEEF TENDERLOIN

land and sea, green asparagus slices, beans in béchamel sauce ¥20,000

黒毛和牛フィレ肉 芳醇な赤ワインとオマール海老のソース

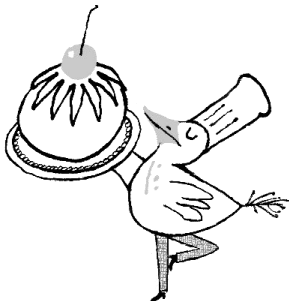
# FROMAGES

{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 with a pink grapefruit sauce vanilla bean ice cream ¥4,500

クレープフランベ ” ベルエポック

## SOUFFLÉ

stewed rhubarb, almond ice cream & ginger ¥3,500

リュubarブのスフレ アーモンドとジンジャーのアイスクリーム

## LYCHEE

stewed blueberries with grains of paradise & coconut sorbet ¥3,000

フランボワーズ香るライチのマリネとココナッツのソルベ

## MANJARI CHOCOLATE

jasmin tea mousse, passionfruit gel & Miyazaki mango ¥3,000

ショコラマンジャリのムース ジャスミンの芳香

# RENOMMÉES

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

## OSCIETRA CAVIAR ON A BLUE LOBSTER

in carpaccio, green bean salad & rocket coulis  
オマール海老のカルパッチョ仕立てオシエトラキャヴィア添え

## GERMINY

velvety soup, violet asparagus & thin slices of sazaé  
ヴルーテ ジェルミニー “クローディアス・バーデル”

## ZANDER

passion fruit with a hint of coriander & braised fennel, dried tomatoes  
サンドルのムニエル コリアンダー香るパッションのソース

## 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”

## DUCKLING MARCO POLO

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

## SOUFFLÉ

stewed rhubarb, almond ice cream & ginger  
リュubarブのスフレ アーモンドとジンジャーのアイスクリーム

## 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

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}

## 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.