

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 ¥15,000
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, jeunes haricots verts en salade & coulis de roquette ¥14,000
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

SABRE ARGENTÉ

à la sauce gribiche & marmelade de courgettes aux cerises ¥8,000
太刀魚のショーフロア グリビッシュソース

AORI-KA

assaisonnés de pamplemousse rose, Kaga futokyuri mariné ¥9,500
アオリイカのシュブーダンジュ 柑橘の香り

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

SANDRE

aux fruits de la passion accentué de coriandre & fenouil braisé ¥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

SAINT-JACQUES

en soufflé aux pleurotes et pousses de tétragones, sauce chivry ¥8,500
帆立貝と平茸のスフレ シブリーソース

SOLE

beurre de Montpellier, petits pois à la Française & sauce choisy ¥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

{excellence en simplicité}

GERMINY

en velouté rafraîchi, asperge violette & fine tranche de 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

{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

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

幼鴨のロースト マルコポーロ

ou 又は

PISTOU

marjolaine tomate, petite aubergine braisée aux girolles & artichauts

幼鴨のロースト マジョラム香るボルテュゲーズソース

PALETTE DES ABATTIS

cuisse grillée au Binchotan & petite cailllette 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 行者ニンニクのソース

FILET DE BŒUF

terre et mer, asperge verte garnie d'haricots à la tourangelles ¥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

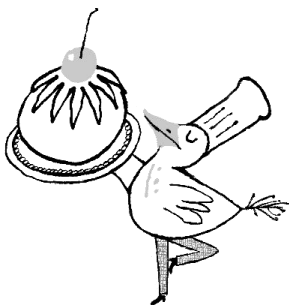
FROMAGES

{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 ¥4,500

クレープフランベ “ベルエポック”

SOUFFLÉ

à la rhubarbe et sa compotée, glace aux amandes & gingembre ¥3,500

リュバールのスフレ アーモンドとジンジャーのアイスクリーム

LITCHI

macéré, marmelade de myrtille aux graines de paradis & sorbet coco ¥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

CHOCOLAT MANJARI

et thé au jasmin en crémeux, gel passion & mangue de Miyazaki ¥3,000

ショコラマンジャリのムース ジャスミンの芳香

RENOMMÉES

{les traditions d’aujourd’hui}
¥38,000 per person

HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE

en carpaccio, jeunes haricots verts en salade & coulis de roquette
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

en velouté rafraîchi, tartare d’asperge violette & fine tranche de sazaé
ヴルーテ ジェルミニー “クローディアス・バーデル”

SANDRE

aux fruits de la passion accentué de coriandre & petit fenouil braisé aux éclats de tomates
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

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”

CANETON MARCO POLO

sauce au jus de canard & crème aux harmonies de multiple poivres
幼鴨のロースト マルコポーロ

SOUFFLÉ

à la rhubarbe et sa compotée, glace aux amandes & gingembre
リュバープのスフレ アーモンドとジンジャーのアイスクリーム

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
カルディナール風 リ・ドゥ・ヴォーのブレゼ 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
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”



CHÊF 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.