

ENTRÉES

{seasonal starters}

OSCIETRA CAVIAR

on ice served with a 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 ¥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, creamed braised artichokes & spaghetti squash ¥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

KEGANI CRAB

cannelloni, aigrette sauce & celery vinaigrette ¥8,800
南仏風毛蟹のカネロニ シトロンの芳香

STRIPED JACK

Monaco-style, aniseed fennel bavarois & summer spices ¥9,500
シマアジのモネガスク仕立て 清らかなエビスソース

POISSONS

{from the ocean and the seas}

PIKE

quenelle imperial as in a Kyoto garden ¥6,800
ブロッシェのムース 菊花飾り

BOUILLABAISSE

Mediterranean rockfish & light garlic-basil broth ¥9,800
トゥールダルジャンオリジナルブイヤベース

SEABASS

grilled with anchoïade, sweet pepper stuffed with orzo ¥8,400
スズキのグリエ アンショワヤードソース

RED SNAPPER

Provençal sauce, bohemian-style eggplant & chickpeas ¥12,000
ルージュのボワレ プロヴァンス風赤ワインソース

POTAGE

{velvety soup}

PROVENCE GARDEN VEGETABLES

green gazpacho, sea urchin cloud & yellow paprika ice cream ¥5,000
夏野菜のガスパッチョと雲丹のニュアージュ



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
ou 又は

HONEYBERRIES

stewed girolles mushrooms Provencale style & chard barbajuan
幼鴨のロースト ハスカップソース

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}

FRENCH LOIN OF VEAL

ratatouille sauce, preserved tomato garnish with stewed corn ¥12,000
フランス産仔牛のロースト ラタトゥイユソース

BEEF TENDERLOIN

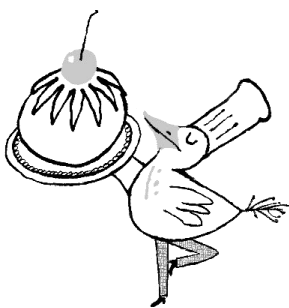
smoked eggplant, Marseillaise-style fennel & rosemary panisse ¥20,000
黒毛和牛フィレ肉のロースト 夏野菜の燻香ソース

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 BELLES 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

Sicilian pistachio & raspberry sorbet flavoured with basil ¥3,500
シチリア産ピスタチオのスフレ バジル香るフランボワーズのソルベ

MELON

with orange water on a blanc-manger & Caribbean island sorbet ¥3,000
メロンとブランマンジェのピニャコラーダ

PEACH

Cap Corse wine, apricot mousse & olive oil and verbena ice cream ¥3,000
桃のコンポートとベルベーン香るオリーブオイルのアイスクリーム

RENOMMÉES

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

OSCIETRA CAVIAR ON A BLUE LOBSTER

in carpaccio, creamed braised artichokes & spaghetti squash with fresh goat's cheese
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

PROVENCE GARDEN VEGETABLES

green gazpacho, sea urchin cloud & yellow paprika ice cream
夏野菜のガスパチョと雲丹のニュアージュ

RED SNAPPER

Provençal sauce, bohemian-style eggplant slices & chickpeas fine mousse
ルージュのボワレ プロヴァンス風赤ワインソース

THE IMPERIAL EGG

black truffle, cerealiac 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

Sicilian pistachio & raspberry sorbet flavoured with basil
シチリア産ピスタチオとシトロンのスフレ バジル香るフランボワーズのソルベ

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



MONACO

{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

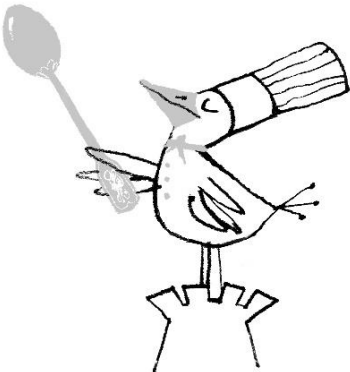
{signature dishes cuisine}

SWEETBREADS AND MUSSELS FROM MONT-SAINT-MICHEL

braised in the Sétoise way in a thin shell of stuffing & marjoram juice ¥12,000
セート風リ・ドゥ・ヴォーとモンサンミッシェルのブレゼ

THE IMPERIAL EGG

black truffle, cerealiac 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.