

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

carpaccio, cucumber garnished with anchoïade & Don Carlo 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

KEGANI CRAB

cannelloni, aigrette sauce & celery vinaigrette ¥8,800

毛蟹のカネロニ 清爽なセロリのヴィネグレット

ABALONE

Niçoise style, yellow paprika bavarois & artichoke preserve ¥9,500

鮑と南仏野菜のニソワーズ

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

KOCHI

estocaficada style, fennel braised with thyme & preserved paprika ¥8,400

コチのプレゼ ニース風エストフィナードソース

RED SNAPPER

Provençal sauce, bohemian-style eggplant & chickpeas ¥12,000

ルージェのボワレ プロヴァンス風赤ワインソース

POTAGE

{velvety soup}

FENNEL

chilled velouté, blancmanger with spices & sea urchin macédoine ¥5,000

爽涼なフヌイユのヴルーテ エピス香る雲丹のブランマンジェ



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

TAGGIASCA OLIVES

small stuffed onions garnished with eggplant caviar & panisse
幼鴨のロースト タジャスカオリーブのソース

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 VEAL LOIN

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

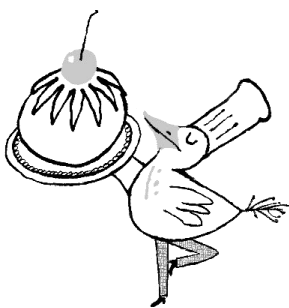
Summer lemon sauce, polenta gnocchi with spinach & pissaladière ¥20,000
黒毛和牛フィレ肉のロースト シトロンソース

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 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

MUSCAT AND KYOHO GRAPES

on a hazelnut shortbread, white tea supreme & nougat ice cream ¥3,000
巨峰とマスカットのアンサンブル ヌガーグラス添え

BLACK FIG

marinated in Banyuls, creamy cheese & rosemary Genoa bread ¥3,000
黒無花果のマリネ バニユルスの香り

RENOMMÉES

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

OSCIETRA CAVIAR ON A BLUE LOBSTER
carpaccio, cucumber garnished with anchoïade & Don Carlo 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

FENNEL
chilled velouté, blancmanger with spices & sea urchin macédoine
爽涼なフヌイユのヴルーテ エビス香る雲丹のブランマンジェ

RED SNAPPER
Provençal sauce, bohemian-style eggplant slices & chickpeas fine mousse
ルージェのボワレ 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

Seasonal course with 5 dishes. For the main course, you can choose a duck dish.
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 disbes 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”



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.