

ENTRÉES

{ou petits entremets}

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, smoked leek mousseline & gribish 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

SCALLOPS

honey vinaigrette, elegant turnip bavarois & chervil coulis ¥8,000

帆立貝のポシェと爽やかなセルフィーユのクーリ

AMADAI

Grenoble-style marinade, creamed cauliflower with cardamom ¥9,500

甘鯛のマリネ グルノブロワーズ

FOIE GRAS

quince jelly, Stewed butternut squash & pecans ¥12,500

フォアグラのテリーヌとエピス香る花梨のジュレ

POISSONS

{l'art de la fraîcheur}

PIKE

quenelle imperial as in a Kyoto garden ¥6,800

ブロッシェのムース 菊花飾り

KINKIROCKFISH

foam of caramelised onions, stewed potatoes with tarragon ¥11,000

キンキのポワレ 優美なオニオンのエキューム

ITOYORI SEA BREAM

on a butternut mousseline, yellow beetroot with mussels ¥8,600

イトヨリのナクレ バターナッツカボチャのヴルール

POTAGE

{excellence en simplicité}

CHESTNUT

velvety soup, Scottish grouse pudding & cepe mushrooms confit ¥5,000

マロンのヴルーテ グルーズのプーダンとセップ茸のコンフィ



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)

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

ou 又は

MUSCAT BAILEY GRAPE

smoked with vine cuttings, turnip petals garnished with green cabbage

幼鴨のロースト ヴィーニュの燻香

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}

YOUNG PARTRIDGE

with Périgord verjuice, simmered chanterelles & heirloom carrots ¥10,000

ペルドローのロースト ヴェルジュソース

BEEF TENDERLOIN

red wine sauce, braised Brussels sprouts & kohlrabi gratin ¥20,000

黒毛和牛フィレ肉のロースト ポワヴラドソース

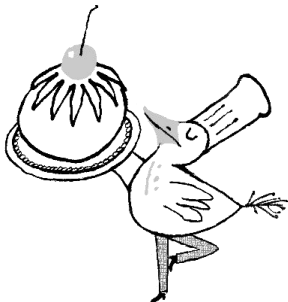
FROMAGES

{venus de France}

FRENCH CHEESE SELECTION

¥4,500

フランス産フロマージュ



DESSERTS

{tentations & délices à commander en début de repas}

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”

CHOCOLATE SOUFFLE

candied orange & hojicha-whisky ice cream ¥3,500

ショコラのスフレ ほうじ茶とウイスキーのアイスクリーム

LA FRANCE PEAR

poached in maple syrup, creamy chocolate with Tonka beans ¥3,000

メープル香るラ・フランスとスペキュロスのアイスクリーム

MUSCAT AND KYOHO GRAPES

on a hazelnut sablé, vanilla white tea supreme, fresh yogurt ice cream ¥3,000

巨峰とマスカットのアンサンブル

RENOMMÉES

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

OSCIETRA CAVIAR ON A BLUE LOBSTER

in carpaccio, smoked leek mousseline & gribish 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

FOIE GRAS

quince jelly with spices, stewed butternut squash & pecans
フォアグラのテリーヌとエビス香る花梨のジュレ

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”

CHESTNUT

velvety soup, Scottish grouse pudding & cepe mushrooms confit
マロンのヴルーテ グルーズのプーダンとセップ茸のコンフィ

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

CHOCOLATE SOUFFLE

candied orange & hojicha-whisky ice cream
ショコラのスフレ ほうじ茶とウイスキ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

{l'expression de la saison}
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

{recettes signature}

CEPES MUSHROOMS

braised vegetables wrapped in a delicate preparation & Madeira wine sauce ¥12,000
ブルジョワーズ風セップ茸のプレゼ マデイラソース

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.