

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 nuts ¥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

KINKI

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

JOHN DORY

diplomat sauce, celery with buttered leeks & savory oyster custard ¥8,600

的鯛のムニエル ディプロマツトソース

POTAGE

{excellence en simplicité}

CHESTNUT

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

マロンのヴルーテ グルーズのブ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

BORDELAISE

red chicory cornet garnished with stewed red cabbage & crispy ravioli

幼鴨のロースト ボルドレーズソース

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

{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

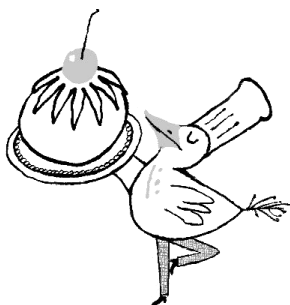
FROMAGES

{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

CHESTNUT

delicate mousse, white grapefruit confit & clementine ice cream ¥3,000

フランス産マロンのモンブラン

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 nuts
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, 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”

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

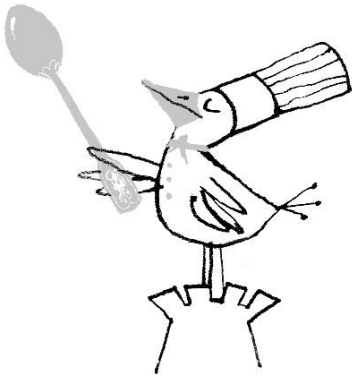
{recettes signature}

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, 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.