

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, mousseline de poireau fumé & sauce gribiche ¥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

SAINT-JACQUES

à la vinaigrette au miel, bavaroise Freneuse & coulis de cerfeuil ¥8,000
帆立貝のポシェと爽やかなセルフィーユのクーリ

AMADAÏ

marinée à la Grenobloise, crémeux de chou-fleur à la cardamome ¥9,500
甘鯛のマリネ グルノブロワーズ

FOIE GRAS

à la gelée de coing, compotée de butternuts & noix de pécan ¥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}

BROCHET

en quenelles Impériales dans un jardin de Kyoto ¥6,800
ブロッシェのムース 菊花飾り

KINKI

dans une écume d'oignons caramélisés, pommes de terre boulangère ¥11,000
キンキのポワレ 優美なオニオンのエキューム

SAINT-PIERRE

à la diplomate, céleri à la marmelade de poireau & royale d'huîtres ¥8,600
的鯛のムニエル ディプロマツトソース

POTAGE

{excellence en simplicité}

MARRON

en velouté onctueux, boudin de grouse d'Écosse & cèpes confits ¥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)

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

BORDELAISE

cornet d'endive rouge garnie d'une compotée de chou rouge & tourton

幼鴨のロースト ボルドレーズソース

PALETTE DES ABATTIS

cuisse grillée au Binchotan & petite caillette 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}

PERDREAU

au verjus du Périgord, mijotée de girolles & des carottes de couleurs ¥10,000

ペルドローのロースト ヴェルジュソース

FILET DE BŒUF

poivrade, chou de Bruxelles braisés au jus & gratin de chou-rave ¥20,000

黒毛和牛フィレ肉のロースト ポワヴラドソース

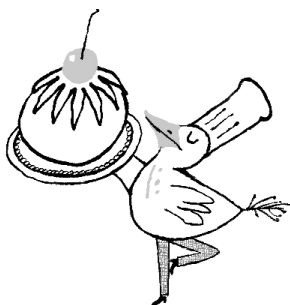
FROMAGES

{venus de France}

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

au chocolat, éclats d'oranges & glace whisky au parfum de hojicha ¥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

POIRE LA FRANCE

pochée au sirop d'érable, crémeux de chocolat à la fève de Tonka ¥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

MARRON

en suprême, confit de pamplemousse blanc & glace aux clémentines ¥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

HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE
en carpaccio, mousseline de poireau fumé & sauce gribiche
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
à la gelée de coing aux épices, compotée de butternuts & noix de pécan
フォアグラのテリーヌとエピス香る花梨のジュレ

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”

MARRON
en velouté onctueux, boudin de grouse d'Écosse & cèpes confits
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

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
au chocolat, éclats d'oranges confites & glace whisky au parfum de hojicha
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

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}

CÈPES
braisé façon bourgeoise dans une fine coque de farce & sauce Madère ¥12,000
ブルジョワーズ風セップ茸のブレゼ マデイラソース

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”



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.