

ENTRÉES

{ou petits entremets}

OSCIETRA CAVIAR

on ice served with a blini, Russian service ¥30,000
オシェトラキャヴィア 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 mouseline & gribish sauce ¥14,000
オマール海老のカルパッチョ オシェトラキャヴィア添え

TASMANIAN SALMON

simmered in spices, smoked over oak wood & fine celeriac mousse ¥8,000
燻香タスマニアサーモンとレムラードのムースリース

AMADAI

Grenoble-style marinade, creamed cauliflower with cardamom ¥9,500
グルーノーブル風 甘鯛のマリネ

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
プロッシェのムース 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, Swedish turnip with buttered leeks & savory oyster custard
¥8,600
的鯛のムニエルディプロマットソース

POTAGE

{excellence en simplicité}

CHESTNUT

velvety soup, Scottish grouse pudding & cep 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

CALVADOS

stuffed endive with Brussels sprouts, orange zest & salsify

幼鴨のロースト カルヴァドスソース

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}

GUINEA FOWL

thin breaded fillet, buttered red cabbage with spices & red radish ¥12,000

パンタードのクルート仕立て ボルドレーズソース

BEEF TENDERLOIN

winter spices, Dauphiné butternut tartlet & parsnip chervil ¥20,000

黒毛和牛フィレ肉のロースト エピスソース

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

STRAWBERRIES

stewed, vacherin inspired, flavored with long pepper ¥3,000

エピス香るフレーズのヴァシュラン

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 オシェトラキャビア添え

FOIE GRAS

quince jelly with spices, stewed butternut squash & pecans nuts

フォアグラのテリーヌとエピ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 & cep mushrooms confit

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

DUCKLING MARCO POLO

roasted fillet served with a blend of peppers corn sauce

幼鶏のロースト マルコポーロ

CHOCOLATE SOUFFLÉ

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やアフリカ・アメリカンエスプレッソ



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 メインディッシュには鴨料理をお選びいただけます

CRÉATIONS

{recettes signature}

ZUWAI CRAB AND VEAL BREAST

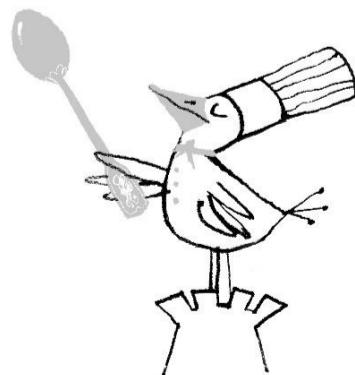
braised blanquette-style wrapped in a delicate preparation & ivory sauce ¥12,000

ズワイ蟹と仔牛のブランケットトイヴォワールソース

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.