

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

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ヌ

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

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, Swedish turnip 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

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

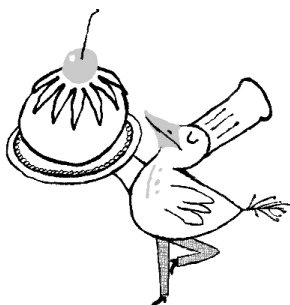
FROMAGES

{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 & bojicha-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}

ZUWAÏ 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 イヴォワールソース

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”



CHÊF 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.