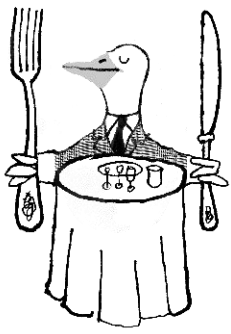


ENTRÉES

{ou petits entremets}

CAVIAR OSCIÈTRE

sur glace & blini, grand service à la Russe ¥30,000
オシェトラキャヴィア 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 オシェトラキャヴィア添え

SAUMON DE TASMANIE

aux épices puis fumé au bois de chêne & mousseline rémoulade ¥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

AMADAÏ

marinée à la Grenobloise, crémeux de chou-fleur à la cardamome ¥9,500
グルーノーブル風 甘鯛のマリネ

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, rutabaga à la marmelade de poireau & royale d'huîtres ¥8,600
的鯛のムニエル ディプロマットソース

POTAGE

{excellence en simplicité}

MARRON

en velouté onctueux, boudin de pigeon & cèpes confits ¥5,000
マロンのヴルーテ ピジョン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

CALVADOS

endive garnie chou de Bruxelles aux zestes d'oranges & salsifis

幼鴨のロースト カルヴァドスソース

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}

SUPRÊME DE PINTADE

en croûte Bercy, embeurrée chou rouge au poivre cru & radis rouge ¥12,000

パンタードのクルート仕立て ボルドレーズソース

FILET DE BŒUF

aux épices, tartelette de garbure dauphinoise & cerfeuil tubéreux ¥20,000

黒毛和牛フィレ肉のロースト エピスソース

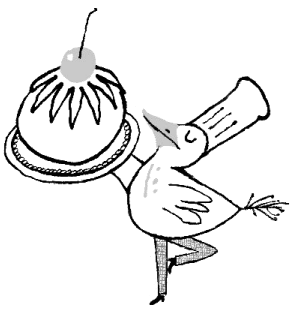
FROMAGES

{venus de France}

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

FRAISES

compotées d'inspiration vacherin parfumé de poivre long ¥3,000

エピス香るフレーズのヴァシュラン

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 オシェ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 pigeon & cèpes confits
マロンのヴルーテ ピジョン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}

CRABE ZUWAI ET POITRINE DE VEAU

braisée façon blanquette dans une fine coque de farce & sauce ivoire & ¥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

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"

CHEF 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.*