

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

BLUE LOBSTER AND TRUFFLE

carpaccio, red cabbage mille-feuille & Jerusalem artichokes mousse ¥16,000

オマール海老のカルパッチョ 黒トリュフの芳香

TASMANIAN SALMON

marinated in spices, smoked over oak wood & fine celeriac mousse ¥7,600

燻香タスマニアサーモンとレムラードのムースリース

TAIRAGI

Meyer lemons, rapeseed sprout bavarois & cauliflower mimosa ¥9,900

マイヤーレモン香る平貝のマリネ

FOIE GRAS

poached then smoked with hay & Saint-Marcellin ravioli ¥14,000

燻香フォアグラとドフィネ風ラヴィオリのボトフ 黒トリュフ添え

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

KINMEDAI

Maltaise sauce, butter sautéed chicory with green cabbage & parsnip ¥9,600

金目鯛のポワレ マルテーズソース

ANGLERFISH

oyster sauce, caramelized cauliflower mousseline & Swedish turnips ¥8,600

鮫鰾のムニエル ヴェルモット香る牡蠣のヴルール

POTAGE

{excellence en simplicité}

BLACK TRUFFLE

Sweet potato chowder & wrapped spinach with Mont d'Or cheese ¥6,600

黒トリュフと浅利のチャウダー



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

ROYAL

salmis, yellow beetroot stuffed with spaetzle, reblochon cheese & black truffle

黒トリュフ香る幼鴨のロワイヤル サルミソース

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, butter sautéed red cabbage with spices & red radish ¥10,000

パンタードのクルート仕立て ボルドレーズソース

BEEF FILLET

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

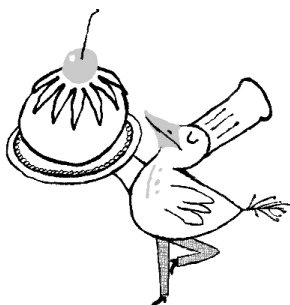
FROMAGES

{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”

SOUFFLÉ

hazelnut praline, Gianduja chocolate & black truffle ice cream ¥4,500

プラリネノワゼットのスフレ 黒トリュフのアイスクリーム

DEKOPON ORANGE

delicate mousse, creamy cinnamon coffee & mimosa sorbet ¥3,000

デコポンのマリネとミモザのソルベ

STRAWBERRIES

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

フレイズとピスタチオアイスクリームのヴァシュラン

RENOMMÉES

{les traditions d'aujourd'hui}
¥42,000 per person

BLUE LOBSTER AND TRUFFLE

carpaccio, red cabbage mille-feuille & Jerusalem artichokes mousse
オマール海老のカルパッチョ 黒トリュフの芳香

FOIE GRAS

poached then smoked with bay, Saint-Marcellin ravioli & roasted colored carrots
燻香フォアグラとドフィネ風ラヴィオリのボトフ 黒トリュフ添え

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”

BLACK DIAMOND

Sweet potato chowder & wrapped spinach with Mont d'Or cheese
黒トリュフと浅利のチャウダー

DUCKLING

salmis sauce, yellow beetroot stuffed with reblochon cheese spaetzle & black truffle
黒トリュフ香る幼鴨のロワイヤル サルミソース

SOUFFLÉ

hazelnut praline, Gianduja chocolate & black truffle ice cream
プラリネノワゼットのスフレ 黒トリュフのアイスクリーム

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

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

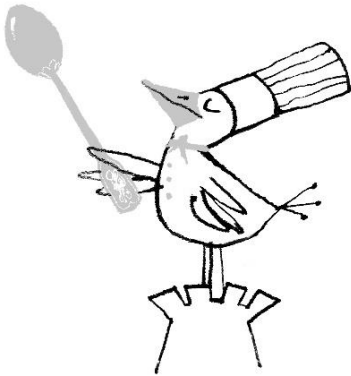
{recettes signature}

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, 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.