

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 TRUFFE

en carpaccio, mille-feuille de chou rouge & crémeux topinambours ¥14,000
オマール海老のカルパッチョ 黒トリュフの芳香

SAUMON DE TASMANIE

mariné puis fumé au bois de chêne & mousseline rémoulade ¥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

aux citrons Meyer & bavaroise de pousse de colza ¥9,500
マイヤーレモン香る平貝のマリネ

FOIE GRAS

pôché puis fumé au foin & ravioles de Saint-Marcellin ¥12,500
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}

BROCHET

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

KINMÉDAÏ

à la Maltaise, endive garnie embeurrée de chou vert & panais ¥9,500
金目鯛のポワレ マルテーズソース

LOTTE

aux huîtres, mousseline de chou-fleur caramélisée & rutabaga ¥8,600
鮫鯔のムニエル ヴェルモット香る牡蠣のヴルール

POTAGE

{excellence en simplicité}

DIAMANT NOIR

chowder lié à la patate douce & bonbons d'épinards au Mont d'or ¥5,800
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)

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

ROYALE

en salmis, betterave jaune farcie de spaetzle au reblochon & truffe noire

黒トリュフ香る幼鴨のロワイヤル サルミソース

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 de chou rouge au poivre cru & radis ¥10,000

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

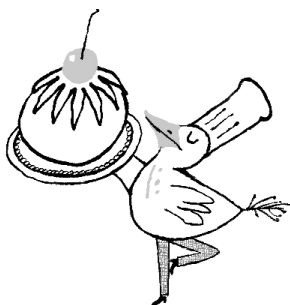
FROMAGES

{venus de France}

LE PLATEAU DU FROMAGES

¥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 praliné noisette, ganache de Gianduja & glace à la melanosporum ¥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

DÉKOPON

en surprême mariné, crémeux café à la cannelle & sorbet mimosa ¥3,000

デコポンのマリネとミモザのソルベ

FRAISES

compotées d'inspiration vacherin parfumé de poivre long ¥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

HOMARD BLEU ET TRUFFE

en carpaccio, mille-feuille de compotée de chou rouge & crémeux topinambours
オマール海老のカルパッチョ 黒トリュフの芳香

FOIE GRAS

pôché puis fumé au foin, ravioles de Saint-Marcellin & carotte de couleurs braisées
燻香フォアグラとドフィネ風ラヴィオリのポトフ 黒トリュフ添え

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”

DIAMANT NOIR

en chowder de palourdes lié à la patate douce & bonbons d’épinards au Mont d’or
黒トリュフと浅利のチャウダー

CANETON

à la royale en salmis, betterave jaune farcie de spaetzle au reblochon & truffe noire
黒トリュフ香る幼鴨のロワイヤル サルミソース

SOUFFLÉ

au praliné noisette, ganache de Gianduja & glace à la melanosporum
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

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

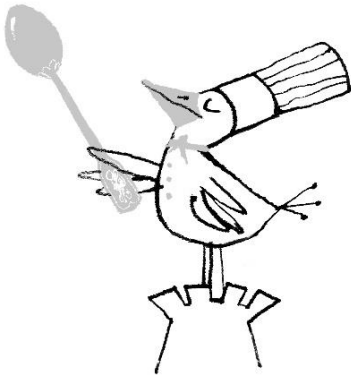
{recettes signature}

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.