

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 CAVIAR

en carpaccio, crémeux d'asperge blanche à la cardamome ¥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

SAWARA

mariné aux agrumes, poireau garni asperge verte & coulis choisy ¥8,200
柑橘香るサワラのマリネ

OMBLE CHEVALIER

en chaud-froid à la cressonnière, crème acidulée à l'échalote ¥9,800
オンブルシュバリエのショーフロワ

FOIE GRAS

pôché à la Chateaubriand, légumes de montagne du Printemps ¥12,500
フォアグラのポシェと春の山菜のエテュヴェ シャトーブリアンソース

GROSSES ASPERGES BLANCHES DE FRANCE

pochées, mousseline citronnée aux herbes fraîches ¥7,000
フランス産ホワイトアスパラガス
ハーブ香るシトロン風味のムースリーヌソース

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

MÉBARU

dans un crémeux d'Antin, pétale de courgette jaune & chou ¥9,500
メバルのポワレと春野菜のマレシェール

SAINT-JACQUES

en soufflé aux pleurotes et pousses de tétragone, sauce chivry ¥9,200
帆立貝と平茸のスフレ シヴリーソース

POTAGE

{excellence en simplicité}

ASPERGES BLANCHES

en velouté, saumon fumé garni biougigai à la crème d'aneth ¥5,000
フランス産ホワイトアスパラガスのヴルーテ



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

MORILLES

asperge blanche masquée de Comté & royale de pois gourmand

幼鴨のロースト モリーユ茸のソース

PALETTE DES ABATTIS

cuisse grillée au Binchotan & petite caquette 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}

AGNEAU DE LAIT

en canon, marmelade de pieds paquets & artichauts aux anchois ¥12,000

フランス産乳飲み仔羊のカノンとモンペリエ風旬菜のブレゼ

FILET DE BŒUF

à la sauce Valois avec une réduction de vin rouge, pressé de carotte ¥20,000

黒毛和牛フィレ肉のロースト 芳醇な赤ワイン香るヴァロワソース

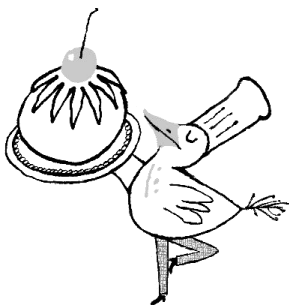
FROMAGES

{venus de France}

SÉLECTION DE LA SAISON

¥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

à la pistache, compotée fraises des bois & glace noix de coco ¥4,500

ピスタチオのスフレとココナッツのアイスクリーム

DÉKOPON

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

デコポンのマリネとミモザのソルベ

CHOCOLAT FRAMBOISE

en mousse aux senteurs de rose, amande & sorbet pamplemousse ¥3,000

ショコラフランボワーズのムース 優美なサクラの芳香

RENOMMÉES

{les traditions d’aujourd’hui}
¥38,000 per person

HOMARD BLEU ET CAVIAR

en carpaccio, crémeux d’asperge blanche à la cardamome & coulis de gribiche
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

pôché à la Chateaubriand, légumes de montagne du Printemps & pomme fondante
フォアグラのポシェと春の山菜のエチュヴェ シャトーブリアンソース

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”

ASPERGES BLANCHES

en velouté, pannequet de saumon fumé garni biougigai à la crème d’aneth
フランス産ホワイトアスパラガスのヴルーテ

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

à la pistache, compotée de fraises des bois & glace noix de coco
ビスタチオのスフレとココナッツのアイスクリーム

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}

CRUSTACÉS ET POITRINE DE VEAU

braisée façon cardinal dans une fine coque de farce & sauce bisque liée aux oignons fumés ¥12,000
仔牛のブレゼ カルディナール仕立て 燻香ビスクソース

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”



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.