

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, bavarois 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

PALOURDE ROYALE ET TSUBUGAI

marinière, crémeux de fenouil à la citronnelle & pois gourmand ¥8,600
ミル貝とツブ貝のマリエール

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

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のポシェ
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

MÉROU

à la Grenobloise, nuage de farine de maïs & épinard aux pleurottes ¥9,500
ハタのポワレ グルノブロワーズ

AINAMÉ

émulsion de persillade, petite pomme de terre mijotée & asperge ¥8,000
アイナメのポワレとペルシヤードのエミュルション

SOLE

meunière aux pamplemousses rubis, gnoki à la Parisienne ¥12,000
フランス産舌平目のムニエル ショワジーソース

POTAGE

{excellence en simplicité}

ASPERGES BLANCHES

en velouté, saumon fumé garni biouigai 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

CHATEAUBRIAND

tranche de navet garnie d'asperge blanche & haricot vert Vichy

幼鴨のロースト シャトーブリアンソース

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プル

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

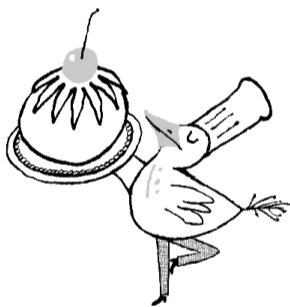
FROMAGES

{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, fraises bois aux baies de verveine & 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

ANANAS

poché aux épices et caramélisé, suprême de citron & glace avocat ¥3,000

エピス香るアナナスのコンフィ アヴォカドのアイスクリーム添え

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 “プティ・トリアノン”

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

SOLE

meunière aux pamplemousses rubis, gnoki à la Parisienne & sauce Choisy
フランス産舌平目のムニエル ショワジーソース

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 des fraises bois aux baies de verveine & glace noix de coco
ピ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

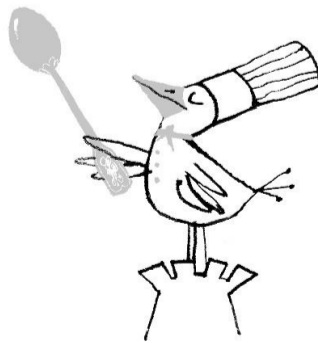
{recettes signature}

CRUSTACÉS ET POITRINE DE VEAU

braisée façon cardinal dans une fine coque de farce & sauce bisque liée aux oignons fumés ¥12,000
仔牛のプレゼ カルディナル仕立て 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”



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.