

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, petits légumes en macédoine aux accents de câpres ¥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

AORIIKA

mariné à l'aneth, bavaroise Crécy au poivre de Tasmanie ¥9,200
アオリイカのシュブーダンジュ オゼイユの芳香

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
ハタのボワレ グルノブロワーズ

CHAPON

masqué d'une farce aux blettes, aubergine braisée aigre douce ¥8,600
オコゼのプレゼ 小茄子のボヘミアン添え

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}

GERMINY

en velouté rafraîchi, pomme de terre acidulée & céleri branche ¥5,000
爽涼なヴルーテ “クローディアス・バーデル”



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

ROBERT

lié au foie gras, pois gourmand au jus de barigoule & giroles aux tomates

幼鴨のロースト ロベールソース

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

terre et mer, marmelade de poivrons aux épices & fleur de courgette ¥20,000

黒毛和牛フィレ肉のロースト芳醇な赤ワインとオマール海老のソース

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

aux fruits de la passion, marmelade d'abricots parfumée de romarin ¥4,500

パッションフルーツ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

エビ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 MANJARI

en crémeux, compotée de cerises à la fleur d'oranger & glace pistache ¥3,000

ショコラマンジャリのムースとピスタチオのアイスクリーム

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

GERMINY

en velouté rafraîchi, pulpe de pomme de terre acidulée & céleri branche
爽涼なヴェルーテ “クローディアス・バーデル”

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”

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

aux fruits de la passion, marmelade d'abricots parfumée de romarin
パッションフルーツ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

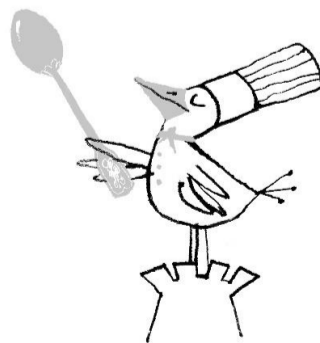
{recettes signature}

CRUSTACÉS ET POITRINE DE VEAU

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