



ENTRÉES

{seasonal starters}

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

OSCIETRA CAVIAR ON A BLUE LOBSTER

in carpaccio, smoked asparagus mousseline with cardamom ¥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

marinated in citrus, leek garnished with asparagus & lettuce coulis ¥8,200

柑橘香るサワラのマリネ

CHAR FISH

chaud-froid with watercress, tangy cream with shallots ¥9,800

オンブルシュバリエのショーフロワ

FOIE GRAS

poached in Chateaubriand sauce, spring mountain vegetables ¥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

LARGE WHITE ASPARAGUS FROM FRANCE

poached, light lemon mousseline with fresh herbs ¥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

{from the ocean and the seas}

PIKE

quenelle imperial as in a Kyoto garden ¥6,800

ブロッシェのムース 菊花飾り

MEBARU

white wine and tomato sauce, zucchini petals & spring cabbage ¥9,500

メバルのポワレと春野菜のマレシエール

SCALLOPS

soufflé with oyster mushroom, tetragon spinach shoots, chivry sauce ¥9,200

帆立貝と平茸のスフレ シヴリーソース

POTAGE

{velvety soup}

WHITE ASPARAGUS

velvety soup, smoked salmon, noble scallops with dill cream ¥5,000

フランス産ホワイトアスパラガスのヴルーテ



CANETONS

{duckling served in two courses}
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

or 又は

MOREL MUSHROOM

white asparagus glazed with Comté cheese & snow pea savory custard
幼鴨のロースト モリーユ茸のソース

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

{from the green hills}

MILK-FED LAMB

marmalade of lamb's trotters & artichokes with anchovy ¥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プレゼ

BEEF FILLET

Bearnaise and meat glaze sauce with red wine, layered carrots ¥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

{from France}

FRENCH CHEESE SELECTION

¥4,500
フランス産フロマージュ



DESSERTS

{these special desserts should be ordered in advance}

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

pistachio, stewed wild strawberries & coconut ice cream ¥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

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

RASPBERRY CHOCOLATE

rose perfumed mousse, almond whipped cream & grapefruit sorbet ¥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

{the traditions 6 courses menu}

¥38,000 per person

OSCIETRA CAVIAR ON A BLUE LOBSTER

in carpaccio, smoked asparagus mousseline with cardamom & gribiche coulis
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

poached in Chateaubriand sauce, spring mountain vegetables & melting apple
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

THE IMPERIAL EGG

black truffle, cerealiac 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”

WHITE ASPARAGUS

velvety soup, folded smoked salmon pancake, noble scallops with dill cream
フランス産ホワイトアスパラガスのヴルーテ

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

SOUFFLÉ

pistachio, stewed wild strawberries & coconut ice cream
ピスタチオのスフレとココナッツのアイスクリーム

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

{the Chef's feel of the season}

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

{signature dishes cuisine}

SHELLFISH AND VEAL BREAST

braised in lobster sauce cardinal style ¥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

THE IMPERIAL EGG

black truffle, cerealiac 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.