



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, white asparagus bavarois 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

ROYAL CLAMS AND TSUBUGAI

shallot and white wine broth, creamy fennel & snow peas ¥8,600
ミル貝とツブ貝のマリエール

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

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

{from the ocean and the seas}

PIKE

quenelle imperial as in a Kyoto garden ¥6,800
プロッシェのムース 菊花飾り

GROUPEL

Grenoble-style, corn flour cloud, spinach and oyster mushroom ¥9,500
ハタのポワレ グルノブロワーズ

AINAMÉ

parsley and garlic emulsion, simmered baby potatoes & asparagus ¥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 with ruby grapefruit, Parisian-style gnocchi ¥12,000
フランス産舌平目のムニエル ショワジーソース

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

CHATEAUBRIAND

sliced turnip garnished with white asparagus & Vichy glazed french beans

幼鴨のロースト シャトーブリアンソース

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ブレゼ

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

PINEAPPLE

spiced and caramelised, lemon mousse & avocado ice cream ¥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

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 “プティ・トリアノン”

RENOMMÉES

{the traditions 6 courses menu}

¥38,000 per person

OSCIETRA CAVIAR ON A BLUE LOBSTER

in carpaccio, creamy white asparagus 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

SOLE

meunière with ruby grapefruit, Parisian-style gnocchi & lettuce coulis

フランス産舌平目のムニエル ショワジーソース

THE IMPERIAL EGG

black truffle, cerealic 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, cerealic 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.