

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

FOIE GRAS DES TROIS EMPEREURS

♫ 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, small diced vegetables with capers 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 ¥8,200
ミル貝とツブ貝のマリエール

AORI SQUID

marinated in dill, carrot bavarois with Tasmanian pepper ¥9,200
アオリイカのシュブーダンジュ オゼイユの芳香

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

GROUPEL

Grenoble-style, corn flour cloud, spinach and oyster mushroom ¥9,500
ハタのボワレ グルノプロワーズ

SCORPION FISH

covered with a chard preparation, sweet-and-sour braised eggplant ¥8,600
オコゼのプレゼ 小茄子のボヘミアン添え

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}

GERMINY

chilled velvety soup, with tangy potatoes and celery ¥5,000
爽涼なヴルーテ “クローディアス・バーデル”



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

ROBERT

foie gras sauce, braised snow peas & chanterelle mushrooms
幼鴨のロースト ロベールソース

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

land and sea, spiced paprika marmalade & zucchini blossom ¥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

{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

passion fruit, stewed apricots with rosemary ¥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

PINEAPPLE

spiced and caramelised, lemon mousse & avocado ice cream ¥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

MANJARI CHOCOLATE

mousse, stewed cherries with orange blossom & pistachio ice cream ¥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

{the traditions 6 courses menu}

¥38,000 per person

OSCIETRA CAVIAR ON A BLUE LOBSTER

in carpaccio, small diced vegetables with capers & Mousquetaire sauce

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

chilled velvety soup, with tangy potato pulp and celery

爽涼なヴルーテ “クローディアス・バーデル”

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”

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

passion fruit, stewed apricots with rosemary & coconut ice cream

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

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

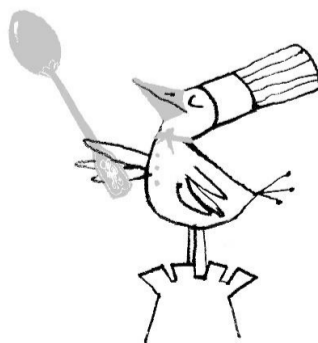
braised in lobster sauce cardinal style ¥12,000

カルディナル風仔牛のプレゼ 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”



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.