

ENTRÉES

{ou petits entremets}

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, small fennel and peach dice & saffron jelly ¥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

SEA URCHIN

mousseline, Niçoise-style spaghetti squash & bagna cauda bouquet ¥8,800
金糸瓜のニソワーズと雲丹のニュアージュ

WHITE TREVALLY

marinated in capers, red paprika bavarois & zucchini with pistou ¥9,500
シマアジのマリネ モンペリエソース 南仏野菜のマレシエール

POISSONS

{l'art de la fraîcheur}

PIKE

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

SEA BASS

grilled with Taggiasca black olives & delicate ratatouille ¥8,500
スズキのグリエ 黒オリーブソース

BOUILLABAISSE

Mediterranean with pan-sautéed rockfish ¥11,000
トゥールダルジャンオリジナルブイヤベース

RED SNAPPER

red wine tomato sauce, garrigue herbs, olive panisse ¥12,500
ルージェのポワレ プロヴァンス風赤ワインソース

POTAGE

{excellence en simplicité}

PROVENCE GARDEN VEGETABLES

green gazpacho, assorted tomato tartare with fresh goat's cheese ¥5,000
清爽な夏野菜のヴルーテ



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)

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

CAJUN

smoked vegetables, artichoke stuffed with savory & barbajuan

幼鴨のロースト エピス香る燻香夏野菜のソース

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

{Pièces de résistance}

VEAL FILLET

grilled, corn sauce, preserved tomato petals with kegani crab ¥13,000

フランス産乳飲み仔牛のグリエと毛蟹のプティファルシ

BEEF FILLET

honeberries, potato cannelloni & fennel with pastis ¥20,000

黒毛和牛フィレ肉のロースト ハスカップソース

FROMAGES

{venus de France}

FRENCH CHEESE SELECTION

¥4,500

フランス産フロマージュ



DESSERTS

{tentations & délices à commander en début de repas}

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

PEACH

in a sangria jelly, verbena mousse & ginger ice cream ¥3,000

爽涼なピーチのサングリアとジンジャーアイスクリーム

MELON

marinated, almond milk mousse & hibiscus sorbet with long pepper ¥3,000

メロンとスイカのモヒート仕立て エピス香るハイビスカスのソルベ

RENOMMÉES

{les traditions d'aujourd'hui}

¥38,000 per person

OSCIETRA CAVIAR ON A BLUE LOBSTER

in carpaccio, small fennel and peach dice & saffron jelly

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

PROVENCE GARDEN VEGETABLES

green gazpacho, assorted tomato tartare with fresh goat's cheese

清爽な夏野菜のヴルーテ

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”

RED SNAPPER

red wine tomato sauce, garrigue herbs, olive panisse

ルージュのボワレ プロヴァンス風赤ワインソース

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



TEMPS & SAISONS

{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}

VEAL BREAST AND MONT-SAINT-MICHEL MUSSELS

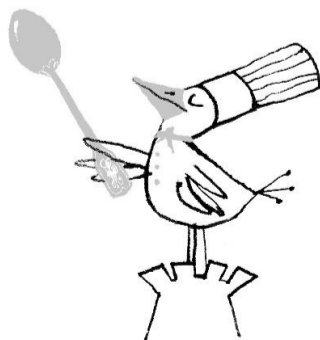
braised Sète-style in a small preparation & marjoram sauce ¥12,000

セート風モンサンミッシェルと仔牛のブレゼ マジョラムの芳香

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.