

## POUR COMMENCER

### CAVIAR OSCIÈTRE

*sur glace & blini, grand service à la Russe*

オシエトラキャヴィア クラシックスタイル

¥27,500

### FOIE GRAS

*des Trois Empereurs & sa brioche au beurre salé*

トゥールダルジャン特製 フォアグラ三皇帝風

¥7,800

### HOMARD BLEU

*en carpaccio, mousseline de topinambour aux pépites noires & sauce coraillée*

オマール海老のカルパッチョ

黒トリュフと菊芋のムースリーヌ 旬菜のコポー飾り

¥9,000

### TAÏRAGI

*nappé d'un velours de Freneuse au jus de chou palmier & radis red meat en condiment*

平貝のパリジェンヌ仕立て

滑らかなレフォールのムースとエイグレットソース

¥7,200

### SAWARA

*au court-bouillon, bavaroise de céleri rave aux graines de moutarde & coulis de pousse de colza*

鱈のショーフロア

根セロリのレムラード風ムースと菜の花のクーリ

¥5,700

### FOIE GRAS

*poché puis fumé au foin, petite raviole du Dauphiné & légumes racine au pot-au-feu*

フォアグラのポシェ

ドフィネ風ラビオリと根菜のポトフ 黒トリュフの香り

¥6,600

## LE POTAGE

### DIAMANT NOIR

*en chowder de palourdes lié à la patate douce & bonbons de navet à la florentine*

黒トリュフと浅利のチャウダー

小蕪のフロランティーヌ

¥4,500

## LA MERS

### BROCHET

*en quenelles Impériales dans un jardin de Kyoto, accents de truffe noire*

ブロッシェのムース 菊花飾り  
黒トリュフと根セロリのラグー

¥6,200

### KUROMUTSU

*à la Diplomate, gnoki de butternut au poivre noir sauvage de Madagascar & poireau aux câpres*

黒ムツのムニエル ディプロマツソース  
マダガスカル産胡椒香るバターナッツのニョッキと旬菜のブレゼ

¥8,000

### LOTTE

*en croûte de paillason aux agrumes & crème onctueuse de farine de maïs aux pleurottes*

鮫鱈とパイヤソンプテトのクルート  
ポレンタとプルロット茸のムースリーヌ

¥5,800

### 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  
黒トリュフソースと芳醇な白ワインソースの饗宴

¥14,000

## LES CANETONS

### PREMIER SERVICE : LE FILET

#### MARCO POLO

*sauce au jus de canard & crème aux harmonies de multiples poivres*

幼鴨のロースト マルコポーロ

OU / 又は

#### ÉPICES D'HIVER

*cornet d'endive garnie de sa racine & d'embeurrée chou frisé*

幼鴨のロースト エピスソース

サボイキャベツとアンディーブのカネロニ

### SECOND SERVICE : PALETTE DES ABATTIS

*cuisse grillée au Binchotan, foie gras de canard poêlé, petite caillette glacée & jus au beurre des herbes du jardin*

腿肉の備長炭グリエ・カイエット・フォアグラのアンサンブル

¥28,600 Per Two persons (お二人様)

## LA PRAIRIE

### PINTADE

*à l'Albuféra, tourbillon de pomme de terre au cardon persillé & cerfeuil tubéreux*  
フランス産パンタード アルビュフェラソース  
カルドンとポテトのトゥルビヨンと甘美な根菜のエチュベ

¥8,000

### FILET DE BŒUF

*à la sauce Périgueux & crozets à l'Abondance et lard poivré dans une coque d'oignon*  
国産黒毛和牛フィレ肉  
クロゼを包んだオニオンのグラティネと黒トリュフのラメル

¥18,500

## LES ALPAGES

### LE PLATEAU DU FROMAGER

*sélection des terroirs au fil des saisons*  
フランス産熟成フロマージュ セレクション

¥3,500

## LES TRADITIONS

### CRÊPES

*"Belle Époque" au pamplemousse rose & glace vanille aux gousses de Madagascar*  
クレープフランベ ベルエポック ピンクグレープフルーツの雫

¥3,000

### SOUFFLÉ

*au chocolat, éclats de marrons & glace whisky au parfum de hojicha*  
スフレショコラ マロンのハーモニー  
ほうじ茶香るウイスキーのアイスクリーム添え

¥3,000

## LES DOUCEURS

### POMME FUJI

*compotée au four dans son jus, crémeux de kumquat & petites arlettes à la cannelle*  
富士リンゴのコンポテ  
金柑のクリームとシナモン香るアルレット

¥2,500

### FRAISES

*et citron Meyer en Millefeuille de Dacquoise à la coco & glace pistache*  
苺のマルムラードメイヤーレモン風味  
ピスタチオのアイスクリーム添え

¥2,500

## BOUTE-HORS

*Quelques mignardises ou l'art de bien terminer son festin*  
INFUSION D'HERBES FRAÎCHES フレッシュハーブティ

¥1,700

CAFÉ SERRÉ, CLASSIQUE, DÉTENDU THÉ ASSAM, EARL GREY, DARJEELING  
コーヒー, エスプレッソ, アッサム, アールグレイ, ダージリン

¥1,400