

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

¥7,800

HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE

en carpaccio, fine tranches d'artichauts Mousquetaire & bavaroise cressonnière

オマール海老とオシエトラキャヴィア

クレソンのバヴァロアと春野菜の庭園風サラダ

¥9,000

OMBLE CHEVALIER

à la Crécy, pommes de terre nouvelles dans une cervelle de canuts & bavaroise d'oseilles

オンブルシュヴァリエのクレシー

セルヴェル・ド・カニユを纏った新ジャガイモのパレ

¥7,500

HIOUGIGAÏ ET SAZAÉ

sur une royale de marinère persillé, navet glaçon aux agrumes & sauce gribiche

ヒオウギ貝とサザエのヴィネグレットマリネ

ハーブ香るコキヤージュのロワイヤルと旬菜のマレシエール

¥5,700

FOIE GRAS

à la marmelade de rhubarbe et fleur de sureau & coulis de petit pois au poivre des Gorilles

フォアグラとルバーブのテリーヌ エピス香るグリーンピースのソース

¥6,600

GROSSES ASPERGES BLANCHES DE FRANCE

pochées, mousseline citronnée aux herbes fraîches

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

¥5,500

LE POTAGE

ASPERGE BLANCHE

en velouté, palourde royale à la maître d'hôtel & radis au vinaigre de framboise

ホワイトアスパラガスのヴルーテ

新芽のハーブ香るミル貝のペルシヤード

¥4,000

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

HIMEDAÏ

au Noilly Prat, petit coussin de tréragone à la Florentine & pointes d'asperges blanches

姫鯛のポワレ ベルモットソース
テトラゴースのフロランティーヌとホワイトアスパラガスのコポー

¥7,800

SOLE

enveloppée d'une mosaïque de crevettes Impériales & citron confit, émulsion de laitue fumée

舌平目と車海老のモザイク仕立て
ショアジーソースのエミュルシヨン オークウッドの薫香

¥6,000

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

ROBERT

montée au beurre de Montpellier, asperge blanche garnie de marmelade de tomates

幼鴨のロースト ロベールソース
ホワイトアスパラガスのグリエとトマトのマルムラード

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

AGNEAU DE LAIT

en canon masqué de farce, écailles de courgette jaune au thym citron & jus de navarin

フランス産乳飲み仔羊 ナヴァランソース

黄色ズッキーニのエカイユ仕立てレモンタイムの香り

¥9,800

FILET DE BŒUF

Bonaparte, quartier de fenouil façon Bagiroule & pommes de terre graufrette

国産黒毛和牛フィレ肉

バリグール風フヌイユとジャガイモのニョッキ

¥17,500

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

à la vanille, marmelade de cassis aux graines de Paradis & sorbet chocolat au Whisky

ヴァニラとカシスのスフレ

ショコラとウィスキーのアイスクリーム

¥3,000

LES DOUCEURS

CHAMPAGNE ROSÉ

en mousseline & framboise façon Pavlova à la bergamote & sorbet de pomelos à l'hibiscus

シャンパーニュロゼと木苺のムースリーヌ

ハイビスカスとグレープフルーツのソルベ

¥2,500

CHOCOLAT CARAQUE

à la Chartreuse verte, ananas poché au baie du Cameroun & crémeux de thé noir Earl Grey

ショコラ カラクとシャルトルーズのムース

パイナップルのコンポートとジンジャー風味のアイスクリーム

¥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