

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

¥8,000

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

SABRE ARGENTÉ

et asperges vertes en pressé, Kaga futokyuri en sauce acidulée & crémeux de navets

太刀魚とアスパラガスのプレセ

爽やかな加賀太キュウリのソースと旬菜のラヴィオリ

¥6,500

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

¥6,800

LE POTAGE

FENOUIL

en velouté rafraîchi, faux ravioli de Saint Jacques & tartare d'asperges violettes

フヌイユの冷製ヴルーテ

帆立貝と紫アスパラガスのラヴィオリ

¥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

CHAPON

braisé aux sucs de tomates parfumées de marjolaine, fenouil aux olives & fleur de courgette

オコゼのブレゼ
フヌイユと黒オリーブのエテュヴェ 花ズッキーニ飾り

¥7,400

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

CERISE NOIRES

en gastrique, petits pois à la Bonne-Femme & girolles aux amandes

幼鴨のロースト ブラックチェリーソース
ボンヌファミ風グリーンピースとジロール茸のフリカッセ

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

¥29,000 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

à la ravigote, petite aubergine braisé au raifort, collage de gauffrettes

国産黒毛和牛フィレ肉 ラヴィゴットソース
レフォール風味の小茄子のブレゼ ゴーフレット飾り

¥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

LITCHI

au caillé fait maison, compoté de myrtilles au gin & mangoustan en gelée mentholée

ライチとブルーベリーのガトー仕立て
カルダモン香るアンフュージョンのソルベ

¥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