

## 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  
ボンヌファム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