

LA TOURNELLE
トゥルネル

Exclusive Wine Pairing Menu
極上のワインペアリングメニュー

Les canapés
カナッペ

Gaufre aux caviar · œuf mimosa
crème d'anguille fumée
ゴーフルとキャビア ミモザ風
燻製した鰻のクリーム

Waffle with caviar and egg mimosa · smoked eel cream

Le homard en fleur de courgette
bisque de homard · Jun-sai
ズッキーニを纏ったオマール海老
そのビスクとジュンサイ

Lobster tail wrapped in zucchini flower
lobster bisque · water shield

Filet de bœuf japonais A5 rôti "Rossini" style
truffe noire
A5 黒毛和牛フィレ肉のロティ
ロッシーニ風

Roasted A5 Japanese beef tenderloin "Rossini" style
black truffle

Pêche japonaise pochée au sirop
gelée de champagne
sorbet fraise des bois-groseille
桃のコンポート シャンパーニュのジュレ
木いちごとグロセイユのソルベ

Poached Japanese peach syrup
champagne jelly
wild strawberries and redcurrant sorbet

Café et les petits four
コーヒーとプティフール

2015 Château de Beaucastel
Châteauneuf du Pape Blanc
Rhône Valley, France

シャトー ド ボーカステル
シャトーヌフ デュ パプ
ブラン ローヌ ヴァレー フランス

2011 Bonneau du Martray
Corton Charlemagne Grand Cru
Burgundy, France
ボノー デュ マルトレイ
コルトン シャルルマーニュ グラン クリュ
ブルゴーニュ フランス

2007 Château Latour, Pauillac
Bordeaux, France
シャトー ラトゥール ポイヤック
ボルドー フランス

1989 Château Suduiraut, Sauternes
Bordeaux, France
シャトー スデュイロー ソーテルヌ
ボルドー フランス

50,000

L A T O U R N E L L E
トゥルネル

Exclusive Wine Pairing Menu
極上のワインペアリングメニュー

Les canapés
カナッペ

Gaufre aux caviar · œuf mimosa
crème d'anguille fumée
ゴーフルとキャビア ミモザ風
燻製した鰻のクリーム

Waffle with caviar and egg mimosa · smoked eel cream

Le homard en fleur de courgette
bisque de homard · Jun-sai
ズッキーニを纏ったオマール海老
そのビスクとジュンサイ

Lobster tail wrapped in zucchini flower
lobster bisque · water shield

Filet de bœuf japonais A5 rôti "Rossini" style
truffe noire
A5 黒毛和牛フィレ肉のロティ
ロッシーニ風

Roasted A5 Japanese beef tenderloin "Rossini" style
black truffle

Pêche japonaise pochée au sirop
gelée de champagne
sorbet fraise des bois-groseille
桃のコンポート シャンパーニュのジュレ
木いちごとグロセイユのソルベ

Poached Japanese peach syrup
champagne jelly
wild strawberries and redcurrant sorbet

Café et les petits four
コーヒーとプティフル

2015 Château de Beaucastel
Châteauneuf du Pape Blanc
Rhône Valley, France

シャトー ド ボーカステル
シャトーヌフ デュ パプ
ブラン ローヌ ヴァレー フランス

2011 Bonneau du Martray
Corton Charlemagne Grand Cru
Burgundy, France
ボノー デュ マルトレイ
コルトン シャルルマーニュ グラン クリュ
ブルゴーニュ フランス

2007 Château Latour, Pauillac
Bordeaux, France
シャトー ラトゥール ポイヤック
ボルドー フランス

1989 Château Suduiraut, Sauternes
Bordeaux, France
シャトー スデュイロー ソーテルヌ
ボルドー フランス

50,000

LE MARCHÉ
マルシェ

Les canapés カナッペ

L'entrée froide 冷前菜

Pâté aux quatre viandes (veau, porc, foie gras et volaille) en croûte · gelée au porto rouge · condiments de saison

仔牛 豚 フォアグラ 鶏のパテアンクルート 赤ポルト酒のジュレ 季節のコンディメント

Four meats terrine (veal, pork, foie gras and chicken) in a crust · port wine jelly · seasonal condiments

ou または or

Tartare de thon aux gingembre · tomates cerises et sorbet · gelée d'olive noire

マグロのタルタル生姜風味 トマトのソルベとシロップ 黒オリーブのジュレ

Tuna tartare with ginger · cherry tomato sorbet · black olive jelly

L'entrée chaude 温前菜

La raviole de champignon de saison · giroles · morilles · soupe crémeuse

きのこのラヴィオリ ジロール モリーユ クレメしたきのこのブイヨン

Seasonal mushroom ravioli · chanterelle · morels · creamy soup

ou または or

Le homard en fleur de courgette · bisque de homard · Jungsai

ズッキーニを纏ったオマール海老 そのビスクとじゅん菜

Lobster tail wrapped in zucchini flower · lobster bisque · water shield

Le poisson 魚料理

Poisson du jour, choisi par le chef · façon bouillabaisse

本日の鮮魚 ブイヤベース仕立て

Chef's choice of today's fish, prepared in "bouillabaisse" style

La viande 肉料理

L'agneau Français Vert Pré aux sucs de navarin · vol au vent d'épaule confite · fève estivales

フランス産仔羊とナヴァランのジュ 肩肉のヴォローヴァン 空豆のピュレ

French lamb "Vert pré" style with Navarin juice · shoulder confit in a case of puff pastry "vol au vent" · summer broad beans

ou または or

Le faux-filet japonais Rossini · pomme soufflées · sauce Périgieux (avec supplément 4,000)

国産牛サーロインのロッシーニ風 ポムスフレ ソースペリゲー (プラス 4,000)

Japanese beef sirloin in Rossini style · pomme soufflées · black truffle sauce (supplement charge 4,000)

Le fromage チーズ

Le pré dessert プレデザート

Le dessert デザート

Tendre palet de chocolat à la noix de coco · parfum de passion · sorbet mangue

チョコレートとココナッツのパレット パッションフルーツとマンゴーのソルベ

Soft chocolate palet with coconut · flavour of passion fruit · mango sorbet

Café et le petit four コーヒーとプティフール

MENU 7 PLATS 7皿のコース 7-course menu

17,400

L'entrée froide · L'entrée chaude · Le poisson · La viande · Le fromage · Le pré dessert · Le dessert

冷前菜 · 温前菜 · 魚料理 · 肉料理 · チーズ · プレデザート · デザート

Cold appetizer · Hot appetizer · Fish · Choice of Meat · Cheese · Pre-dessert · Dessert

MENU 6 PLATS 6皿のコース 6-course menu

15,900

L'entrée froide · L'entrée chaude · Le poisson ou la viande · Le fromage · Le pré dessert · Le dessert

冷前菜 · 温前菜 · 魚料理 または 肉料理 · チーズ · プレデザート · デザート

Cold appetizer · Hot appetizer · Fish or meat main course · Cheese · Pre-dessert · Dessert

MENU 4 PLATS 4皿のコース 4-course menu

12,800

L'entrée froide ou l'entrée chaude · Le poisson ou la viande · Le fromage ou le pré dessert · Le dessert

冷前菜 または 温前菜 · 魚料理 または 肉料理 · チーズ または プレデザート · デザート

Cold appetizer or Hot appetizer · Fish or meat main course · Cheese or pre-dessert · Dessert

Tous les prix sont en Yen Japonais, taxes et 15% de service ne sont pas compris dans le prix affiché.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と15%のサービス料を申し受けます。

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

LE PASSY
パッシーDinner Menu
ディナーメニュー

Les canapés カナッペ

Le foie gras フォアグラ

La compression de foie gras et pistache · gelée acidulé au vin rouge · mini brioche
フォアグラのコンプレッションとピスタチオ 赤ワインのジュレ 小さなブリオッシュ
Foie gras compression with pistachio · red wine jelly · baby brioche

Le caviar キャビア

Gouffre aux caviar · œuf mimosa · crème d'anguille fumée
ゴーフルとキャビア ミモザ風 燻製した鰻のクリーム
Waffle with caviar · egg mimosa · smoked eel cream

Le poisson 魚

Kinmedai cuit sur la peau · moules à la marinières · purée de courgette
金目鯛のポアレ ムール貝のマリニエール ズッキーニのピューレ
Pan-sautéed Kinmedai · mussels in "mairinière" style · zucchini purée

Le digestif グラニテ

Le granité de pastèque · purée de maïs · menthe
スイカのグラニテと玉蜀黍 ミントの香り
Watermelon granite · corn purée · mint

La viande 肉

Le quasi et le ris de veau de lait rôti et aux aromates · échalote confite · salade pastorale
仔牛モモ肉とリードヴォーのロティ エシャロットのコンフィ サラダパストラル
Roasted milk fed veal rump and sweetbread with aromatics · shallot confit · flavourful herbs salad

ou または or

Le filet de bœuf A5 Rossini · pommes soufflées · sauce Périgueux (avec supplément 4,000)
A5 黒毛和牛ヒレ肉のロッシェニ風 ポムスフレ ソースペリゲー (プラス 4,000)
Japanese A5 beef tenderloin in Rossini style · pommes soufflées · black truffle sauce (supplement charge 4,000)

Le chariot de fromage チーズ ワゴン

Le pré dessert プレデザート

Le dessert デザート

Pêché japonaise pochée au sirop · gelée de champagne · sorbet fraise des bois-groseille
桃のコンポート シャンパーニュのジュレ 木いちごとグロゼイユのソルベ
Poached Japanese peach syrup · champagne jelly · wild strawberries and redcurrant sorbet

Café et le petit four コーヒーとプティフール

21,000

LA CARTE
アラカルト

Les entrées froides 冷たい前菜 Cold appetizers

Bavaroise et gelée de navet, velouté de laitue oursin de Hokkaido et caviar Kaviari かぶのババロアとジュレ レタスのヴルーテ 北海道産雲丹とキャビア Turnip Bavarian and jelly, lettuce velvety Hokkaido sea urchin and Kaviari caviar	8,500
Tartare de thon aux gingembre tomates cerises et sorbet gelée d'olive noire まぐろのタルタル生姜風味 トマトのソルベとシロップ 黒オリーブのジュレ Tuna tartare with ginger, cherry tomato sorbet and black olive jelly	4,500
La compression de foie gras et pistache, gelée acidulée au vin rouge et mini brioche フォアグラのコンプレッションとピスタチオ 赤ワインのジュレ 小さなブリオッシュ Foie gras compression with pistachio, red wine jelly and baby brioche	5,000
Pâté aux quatre viandes (veau, porc, foie gras et volaille) en croute, gelée au porto rouge et condiments saison 仔牛 豚 フォアグラ 鶏のパテアンクルート 赤ポルト酒のジュレ 季節のコンディメント Four meats terrine (veal, pork, foie gras and chicken) in a crust, port wine jelly and seasonal condiments	3,500

Les entrées chaudes 温かい前菜 Hot appetizers

La raviole de champignon de saison aux girolles, morilles et soupe crémeuse 季節のきのこのラヴィオリ ジロール茸 モリーユ茸とクレメしたきのこのブイヨン Seasonal mushroom ravioli with chanterelle, morels and creamy soup	4,000
L'œuf de ferme poché, soupe de poisson au safran et ratatouille niçoise ポーチドエッグ スーポドポワソンとニース風ラタトゥイユ サフランの香り Poached farm egg, fish soup with saffron and ratatouille "Niçoise" style	3,000

Le supplément de 10 gr de caviar
新鮮なキャビア(10g)を添えてお楽しみ頂けます
Supplement of 10 g of Caviar

3,500

LA CARTE

アラカルト

Les poissons et crustacé 魚・甲殻類 Fish and crustacean

Le homard breton en mousseline et robe de courgette, bisque de homard et Jun-sai ズッキーニを纏ったブルターニュ産オマール海老 そのビスクとじゅん菜 Britany Lobster tail wrapped in zucchini, lobster bisque and water shield	9,500
Le poisson du jour choisi par le chef cuisiné en bouillabaisse Berlugane シェフおすすめ本日の鮮魚 ブイヤベース仕立て Chef's choice of today's fish prepared in "bouillabaisse" from Beaulieu	6,500
La raie d'Hakodate crôte de câpres, pomme de terre écrasée et pâte de citron 北海道産エイとケッパーのクルート ジャガイモのエクラゼとレモンペースト Hakodate wing skate with caper crust, crushed potato and lemon paste	5,500

Les viandes 肉類 Meat

Filet de bœuf japonais A5 (130 gr) Rossini, pommes soufflées, artichaut camus et sauce Périgueux A5 黒毛和牛フィレ肉 (130 g) のロティ ロッシーニ風 ポムスフレとアーティチョーク ソースペリグー Roasted A5 Japanese beef tenderloin (130 g) Rossini style, potatoes soufflées and artichoke served with black truffle sauce	18,000
Le carre d'agneau Français Vert Pré aux sucs de navarin, vol au vent d'épaule confite aux fèves フランス産仔羊の"ヴェール プレ"仕立てとナヴァランのジュ 肩肉のヴォローヴァンと空豆 French lamb "Vert pré" style with Navarin juice, shoulder confit in a case of puff pastry "vol au vent" and broad beans	7,000
Le quasi et le ris de veau de lait rôti, échalote confite et salade pastorale 仔牛もも肉とリードヴォーのロティ エシャロットのコンフィ サラダパストラル Roasted milk fed veal rump and sweetbread, shallot slowly confit and flavourful herbs salad	8,500
Pigeon de Racan mature puis cuit au grill, aubergine grillé-braisée, polenta crémeuse et jus au tamarin ラカン産鳩胸肉のグリエ 茄子のブレゼ なめらかなポレンタとタマリンドの風味のジュ Racan pigeon matured then grilled, eggplant grilled and braised and creamy polenta and tamarind juice	9,000

Tous les prix sont en Yen Japonais, taxes et 15% de service ne sont pas compris dans le prix affiché.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と15%のサービス料を申し受けます。

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

LA CARTE
アラカルト

Les entrées froides 冷たい前菜 Cold appetizers

Bavaroise et gelée de navet, velouté de laitue oursin de Hokkaido et caviar Kaviari かぶのババロアとジュレ レタスのヴルーテ 北海道産雲丹とキャビア Turnip Bavarian and jelly, lettuce velvety Hokkaido sea urchin and Kaviari caviar	8,500
Tartare de thon aux gingembre tomates cerises et sorbet gelée d'olive noire まぐろのタルタル生姜風味 トマトのソルベとシロップ 黒オリーブのジュレ Tuna tartare with ginger, cherry tomato sorbet and black olive jelly	4,500
La compression de foie gras et pistache, gelée acidulée au vin rouge et mini brioche フォアグラのコンプレッションとピスタチオ 赤ワインのジュレ 小さなブリオッシュ Foie gras compression with pistachio, red wine jelly and baby brioche	5,000
Pâté aux quatre viandes (veau, porc, foie gras et volaille) en croute, gelée au porto rouge et condiments saison 仔牛 豚 フォアグラ 鶏のパテアンクルート 赤ポルト酒のジュレ 季節のコンディメント Four meats terrine (veal, pork, foie gras and chicken) in a crust, port wine jelly and seasonal condiments	3,500

Les entrées chaudes 温かい前菜 Hot appetizers

La raviole de champignon de saison aux girolles, morilles et soupe crémeuse 季節のきのこのラヴィオリ ジロール茸 モリーユ茸とクレメしたきのこのブイヨン Seasonal mushroom ravioli with chanterelle, morels and creamy soup	4,000
L'œuf de ferme poché, soupe de poisson au safran et ratatouille niçoise ポーチドエッグ スーポドポワソンとニース風ラタトゥイユ サフランの香り Poached farm egg, fish soup with saffron and ratatouille "Niçoise" style	3,000

Le supplément de 10 gr de caviar
新鮮なキャビア(10g)を添えてお楽しみ頂けます
Supplement of 10 g of Caviar

3,500

LA CARTE

アラカルト

Les poissons et crustacé 魚・甲殻類 Fish and crustacean

Le homard breton en mousseline et robe de courgette, bisque de homard et Jun-sai 9,500
ズッキーニを纏ったブルターニュ産オマール海老 そのビスクとじゅん菜
Britany Lobster tail wrapped in zucchini, lobster bisque and water shield

Le poisson du jour choisi par le chef cuisiné en bouillabaisse Berlugane 6,500
シェフおすすめ本日の鮮魚 ブイヤベース仕立て
Chef's choice of today's fish prepared in "bouillabaisse" from Beaulieu

La raie d'Hakodate crôte de câpres, pomme de terre écrasée et pâte de citron 5,500
北海道産エイとケッパーのクルート ジャガイモのエクラゼとレモンペースト
Hakodate wing skate with caper crust, crushed potato and lemon paste

Les viandes 肉類 Meat

Filet de bœuf japonais A5 (130 gr) Rossini, pommes soufflées, artichaut camus et sauce Périgueux 18,000
A5 黒毛和牛フィレ肉 (130 g) のロティ ロッシーニ風 ポムスフレとアーティチョーク ソースペリグー
Roasted A5 Japanese beef tenderloin (130 g) Rossini style, potatoes soufflées and artichoke
served with black truffle sauce

Le carre d'agneau Français Vert Pré aux sucs de navarin, vol au vent d'épaule confite aux fèves 7,000
フランス産仔羊の“ヴェール プレ”仕立てとナヴァランのジュ 肩肉のヴォローヴァンと空豆
French lamb “Vert pré” style with Navarin juice, shoulder confit in a case of puff pastry “vol au vent” and broad beans

Le quasi et le ris de veau de lait rôti, échalote confite et salade pastorale 8,500
仔牛もも肉とリードヴォーのロティ エシャロットのコンフィ サラダパストラル
Roasted milk fed veal rump and sweetbread, shallot slowly confit and flavourful herbs salad

Pigeon de Racan mature puis cuit au grill, aubergine grillé-braisée, polenta crémeuse et jus au tamarin 9,000
ラカン産鳩胸肉のグリエ 茄子のブレゼ なめらかなポレンタとタマリンドの風味のジュ
Racan pigeon matured then grilled, eggplant grilled and braised and creamy polenta and tamarind juice