

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

Le carpaccio de turbot mariné • crème d'umeboshi  
caviar Oscietre et galette de sarrasin  
函館産平目のカルパッチョのマリネ 梅干のクリーム  
オシェトラキャビアとそば粉のクレープ  
Marinated Turbot carpaccio from Hakodate  
umeboshi cream  
Oscietra caviar and buckwheat galette

2012 Trimbach  
Riesling Grand Cru Geisberg  
Alsace, France  
トリンバック  
リースリング グラン クリュ ガイスベルグ  
アルザス フランス

Queue de homard cuisinée au vin jaune  
céleri et poire confite aux agrumes  
オマール海老のヴァンジョーヌ風味  
セロリラブと洋梨のコンフィ  
Lobster tail cooked with yellow wine  
celeriac and pear confit with citrus

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

Filet de bœuf japonais A5 rôti style "Rossini"  
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

2004 Château Margaux,  
Margaux, Bordeaux, France  
シャトー マルゴー  
マルゴー ボルドー フランス

Poire "Vie Parisienne"  
glace caramel au sucre d'Okinawa et fleur de sel  
ポワール "ヴィーパリジェンヌ"  
沖縄産黒糖のキャラメルアイスクリームとフルールドセル  
Pear "Parisian Life"  
black Okinawa sugar caramel and sea salt ice cream

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

Café et les petits fours  
コーヒーとプティフール

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

Tomates Japonaises variées à l'huile d'olive Bouteillan · oursin d'Hakodate · vinaigrette à la Niçoise

トマトのヴァリエーション オリーブオイルと函館産雲丹 ヴィネグレットニソワーズ

Japanese Tomato variation with Bouteillan olive oil · sea urchin from Hakodate · "Niçoise" vinaigrette

## L'entrée chaude 温前菜

Raviole de champignons de saison · crème de pinot gris Alsacien · truffe d'automne

季節の茸のラヴィオリ ピノグリのクリーム 秋トリュフ

Seasonal mushroom ravioli · Alsatian "Pinot Gris" · autumn truffle

ou または or

Queue de homard cuisinée au vin jaune · céleri et poire confite aux agrumes

オマール海老のヴァンジョーヌ風味 セロリラブと洋梨のコンフィ 柑橘風味

Lobster tail cooked with yellow wine · celeriac and pear confit with citrus

## 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

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 faux-filet Akagi Rossini · pomme fondante · sauce Périgueux (avec supplément 4,000)

赤城牛サーロインのロッシーニ風 ポムフォンダン ソースペリゲー (プラス 4,000)

Japanese Akagi beef sirloin in Rossini style · "fondant potato" · 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

Mont Blanc Signature · sorbet cassis · crème Chantilly à la vanille de Madagascar

モンブラン カシスのソルベ マダガスカル産バニラのクレームシャンティ

Signature Mont Blanc · black currant sorbet · Chantilly cream with Madagascar vanilla

## Café et les petits-fours 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, les 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 caviar キャビア

Le carpaccio de turbot mariné · crème d'umeboshi · caviar Oscietre et galette de sarrasin  
函館産平目のカルパッチョのマリネ 梅干のクリーム オシエトラキャビアとそば粉のクレープ  
Marinated Turbot carpaccio from Hakodate · umeboshi cream · Oscietra caviar and buckwheat galette

## Le champignon 茸

Souvorov de champignons "Jean Delaveyne"  
茸のスヴァロフ "ジャン デラヴェイン"  
« Jean Delaveyne » seasonal mushrooms

## Le poisson 魚

Amadai rôti · mousseline de rouille chaude · brandade et écailles croustillantes  
甘鯛のロティ 温かいルイユのムスリーヌ ブランダードと鱗のクルスティアン  
Roasted Amadai · light and hot "rouille" · brandade with crispy scales

## 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

Pigeon de Racan et foie gras en crépinette · chou rouge sauté au tamarin · jus de pigeon  
ラカン産ピジョンとフォアグラのクレピネット 赤キャベツのソテー タマリンド風味  
Racan pigeon with foie gras roasted in crepinette · pan sautéed red cabbage with Tamarind · pigeon juice  
ou または or

Le filet de bœuf A5 Rossini · pomme fondante · sauce Périgieux (avec supplément 4,000)  
A5 黒毛和牛ヒレ肉のロッシーニ風 ポムフォンダン ソースペリゲー (プラス 4,000)  
Japanese A5 beef tenderloin in Rossini style · "fondant potato" · 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

Poire "Vie Parisienne" · glace caramel au sucre d'Okinawa et fleur de sel  
ポワール "ヴィー・パリジェンヌ"  
沖縄産黒糖のキャラメルアイスクリームとフルールドセル  
Pear "Parisian Life" · black Okinawa sugar caramel and sea salt ice cream

## Café et les petits-fours 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

Le carpaccio de turbot mariné avec une crème d'umeboshi, caviar Oscietre (20 gr) et galette de sarrasin 8,500  
函館産平目のカルパッチョのマリネと梅干のクリーム オシエトラキャビア(20g)とそば粉のクレープ  
Marinated Turbot carpaccio from Hakodate with umeboshi cream, Oscietra caviar (20 g) and buckwheat galette

Tomates Japonaises variées à l'huile d'olive Bouteillan, oursins d'Hakodate et une vinaigrette à la Niçoise 3,500  
トマトのヴァリエーションとオリーブオイル 函館産ウニ ヴィネグレットニソワーズ  
Japanese Tomatoes variation with Bouteillan olive oil, sea Urchin from Hakodate and "Niçoise" vinaigrette

Pâté aux quatre viandes (veau, porc, foie gras et volaille) en crôte, 4,500  
gelée au porto rouge et 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 and seasonal condiments

### Les entrées chaudes 温かい前菜 Hot appetizers

Raviole de champignons de saison, crème de pinot gris Alsacien et truffe d'automne 4,000  
季節の茸のラヴィオリ ピノグリのクリーム 秋トリュフ  
Seasonal mushroom ravioli, Alsatian "Pinot Gris" and autumn truffle

L'œuf de ferme poché, soupe de poisson au safran et ratatouille Niçoise 3,000  
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

#### 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

Queue de homard breton cuisinée au vin jaune avec une purée de céleri et de la poire confite aux agrumes 10,000  
ブルターニュ産オマール海老のヴァンジョーヌ風味 セロリラブと洋梨のコンフィ 柑橘の香り  
Britany lobster tail cooked with yellow wine with celeriac purée and pear confit with citrus

Le poisson du jour choisi par le chef cuisiné en bouillabaisse Berlugane 7,000  
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

Aile de raie d'Hakodate pochée au court- bouillon, pleurote à la ciboulette et pomme fondante 5,000  
函館産エイヒレのポッシュ シブレットをからめたプルロット ポムフォンダン  
Poached Hakodate skate wing, oyster mushroom with chive and "fondant potato"

### Les viandes 肉類 Meat

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

Le magret de canard rôti au fenouil braisé avec une purée de potimarron 6,500  
au fruit de la passion et des pommes soufflées  
鴨胸肉のロティとフヌイユのブレゼ 南瓜のピューレとパッションフルーツ ポムスフレと柑橘風味の塩  
Roasted duck breast, braised fennel, pumpkin purée with passion fruit, potatoes soufflées

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 et foie gras en crépinette, chou rouge sauté au tamarin et jus de pigeon 11,000  
ラカン産ピジョンとフォアグラのクレピネット 赤キャベツのソテー タマリンド風味  
Racan pigeon with foie gras roasted in crepinette, pan sautéed red cabbage with tamarind and pigeon juice