

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

Carpaccio de bar · tartare de concombre
soupe de coquillages au Champagne
すずきのカルパッチョ 胡瓜のタルタル
コキアージュのスープを添えて
Sea bass carpaccio · cucumber tartare
shellfish soup with Champagne

2012 Château Mouton Rothschild, Aile d'Argent
Bordeaux, France
シャトー ムートン ロートシルト エール ダルジャン
ボルドー フランス

Poisson du jour, le chois par le chef
cèpe cuit en papillote émulsion de champignon
本日の鮮魚 セツブ茸の包み焼きと茸のエミュルション
Chef's choice of today's fish
porcini mushroom cooked en papillote · mushroom foam

2007 Domaine des Comtes Lafon
Meursault Clos de la Barre, Burgundy, France
ドメーヌ デ コント ラフォン
ムルソー クロ ド ラ バール ブルゴーニュ フランス

Le filet de bœuf japonais A5 Rossini
Raviole de céleri-rave, foie gras et truffe
Sauce périgieux
A5 黒毛和牛ヒレ肉のロッシェニ風
セロリラブとフォアグラ トリュフのラヴィオリ
ソースペリゲー
Japanese A5 beef tenderloin "Rossini" style
Celeriac, foie gras and truffle ravioli
Black truffle sauce

2003 Château Haut Brion, Pessac-Léognan
Bordeaux, France
シャトー オー プリオン ペサック レオニャン
ボルドー フランス

Le soufflé au Grand Marnier
Mandarine Impériale · glace à la vanille de Madagascar
グランマルニエのスフレ バニラのアイスクリーム
Grand Marnier soufflé
Mandarine impériale · Madagascar vanilla 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 le petit four
コーヒーとプティフル

50,000

LE MARCHÉ
マルシェ

Dinner Menu

January 4-

ディナーメニュー

1月4日~

Les canapés et l'amuse bouche カナッペとアミューズブッシュ

L'entrée froide 冷前菜

Pâté aux quatre viandes (veau, porc, foie gras et volaille) en croûte · sucs de betterave · condiments de saison

仔牛 豚 フォアグラ 鶏のパテアンクルート 煮詰めたビーツ 季節のコンディメント

Four meats terrine (veal, pork, foie gras and chicken) in a crust · beetroot juice · seasonal condiments

ou または or

Carpaccio de bar · tartare de concombre · soupe de coquillages au Champagne

すずきのカルパッチョ 胡瓜のタルタル コキアージュのスープ シャンパーニュ風味

Sea bass carpaccio · cucumber tartare · shellfish soup with Champagne

L'entrée chaude 温前菜

Le velouté de potiron · escalope de foie gras sautée au vinaigre · coing acidulé

カボチャのヴルーテ フォアグラのソテー 酸味を利かせた花梨

Pumpkin velouté · sautéed foie gras slice · tangy quince

ou または or

Gâteau de foie blond traditionnel · émulsion de champignon parfumée au vin jaune

ガトードフォアブロン 茸のエミュルション ヴァンジョーヌ風味

Traditional chicken blond liver custard · mushroom foam flavoured with yellow wine

Le crustacé 甲殻類

Homard rôti au vin rouge · confit de mangue et agrume · navet glacé

オマール海老のロティ 赤ワイン風味 マンゴーと柑橘のコンフィ 蕪のグラッセ

Roasted lobster in red wine · mango and citrus confit · glazed turnip

La viande 肉料理

Cannelloni en demi deuil farci de champignon, volaille et truffe · gratiné au Parmesan

鶏と茸のカネロニ仕立て トリュフのドゥミドゥイユ パルメザンのグラティネ

Cannelloni stuffed with mushroom, hen and truffle · gratinated Parmesan cheese

ou または or

Le faux-filet japonais Rossini · raviole de céleri-rave, foie gras et truffe · sauce périgieux (avec supplément 4,000)

国産牛サーロインのロッシェニ風 セロリラブとフォアグラ トリュフのラヴィオリ ソースペリゲー (プラス 4,000)

Japanese sirloin Rossini « style » · celeriac, foie gras and truffle ravioli · black truffle sauce (supplement charge 4,000)

Le fromage ou le pré dessert チーズ または プレデザート

Le dessert デザート

Noisette · citron confit au gingembre · brioche toastée au beurre de vanille

ヘーゼルナッツ レモンと生姜のコンフィ ブリオッシュのトースト バニラの香り

Hazelnut · lemon and ginger confit · toasted brioche with vanilla butter

Café et le petit four コーヒーとプティフール

MENU 6 PLATS 6皿のコース 6-course menu

15,000

L'entrée froide · L'entrée chaude · Le crustacé · La viande au choix · Le fromage ou le pré dessert · Le dessert

冷前菜 · 温前菜 · オマール海老 · 肉料理のチョイス · チーズ または プレデザート · デザート

Cold appetizer · Hot appetizer · Lobster · Choice of Meat · Cheese or pre-dessert · Dessert

MENU 4 PLATS 4皿のコース 4-course menu

12,000

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

冷前菜 または 温前菜 · オマール海老 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 · Lobster or meat main course · Cheese or pre-dessert · Dessert

Tous les prix sont en Yen Japonais, taxes et 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 service charge.

LE PASSY

パッシー

Les canapés カナッペ

Le caviar キャビアの冷前菜

Truite fumée au caviar (8 gr) · salade de fenouil et oseille rouge · crème d'umeboshi
山梨産鱒の燻製とキャビア(8g) フヌイユとオゼイユのサラダ 梅干しのクリーム
Smoked trout from Yamanashi and caviar (8 g) · fennel and red sorrel salad · umeboshi cream

La saint Jacques 帆立貝

La mousseline de saint Jacques d'Hokkaido · beurre de topinambour · oursin
北海道産帆立貝のムースリーヌ ブールドトピナンプル 雲丹
Hokkaido scallop mousseline · Jerusalem artichoke butter · sea urchin

La truffe noire 黒トリュフ

Gnocchi de pomme de terre farci au jeune Comté · consommé de volaille à la truffe noire
コンテチーズを詰めたジャガイモのニョッキ 黒トリュフ風味のチキンコンソメと共に
Potato gnocchi stuffed with young Comté cheese · chicken consommé flavoured with black truffle

Le poisson 魚

Poisson du jour, choisi par le chef · cèpe cuit en papillote · émulsion de champignon parfumée vin jaune
本日の鮮魚 セップ茸の包み焼き茸のエミュルション ヴァンジョーヌの香り
Chef's choice of today's fish · porcini mushroom cooked en papillote · mushroom foam flavoured with yellow wine

Le digestif グラニテ

Sorbet de betterave au tonic gel de coing
ビーツとトニックのソルベ 花梨のジェル
Red beetroot and tonic sorbet with quince jelly

La viande 肉

Filet de chevreuil en crépinette de cresson · chutney de patate douce
Choux rouge sauté grand veneur · champignons de saison
鹿肉のクレピネット包み焼きとクレソン サツマイモのチャツネ
赤キャベツのソテーと季節の茸
Venison tenderloin crepinette with watercress · sweet potato chutney
Red cabbage "Grand Veneur" · seasonal mushrooms

ou または or

Le filet de bœuf japonais A5 Rossini · raviole de céleri-rave, foie gras et truffe · sauce périgieux (avec supplément 5,000)
A5 黒毛和牛ヒレ肉のロッシェニ風 セロリラブとフォアグラ トリュフのラヴィオリ ソースペリグー (プラス 5,000)
Japanese A5 beef tenderloin "Rossini" style · celeriac, foie gras and truffle ravioli · black truffle sauce (supplement charge 5,000)

Le fromage ou le pré dessert チーズ または プレデザート

Le dessert デザート

Variation d'agrumes japonais · sorbet à la cardamome · sablé
国産 柑橘のバリエーション カルダモン風味のソルベとサブレ
Variation around Japanese citrus · cardamom sorbet · shortbread

Café et le petit four コーヒーとプティフール

20,000

LA CARTE

アラカルト

Les entrées froides 冷たい前菜 Cold appetizers

Carpaccio de bar mariné, tartare de concombre-coquillages, soupe au Champagne et caviar Kaviari (20g) 8,500
スズキのカルパッチョ 貝と胡瓜のタルタル シャンパーニュ風味のコキアージュのスープとキャビア(20g)
Marinated sea bass carpaccio, cucumber and shellfish tartare, Champagne soup and Kaviari Caviar (20g)

Vichyssoise glacée à la gelée topinambour, poireau mimosa, jambon ibérique et truffe 5,000
ヴィシソワーズのババロアと菊芋のジュレ ポワローのミモザ風 イベリコハムとトリュフ
Vichyssoise bavaroise glazed with Jerusalem artichoke jelly, leek mimosa, Iberico ham and truffle

Pâté de quatre viandes (veau, porc, foie gras et volaille) en croûte, sucs de betterave et condiments de saison 4,000
仔牛肉 豚 フォアグラ 鶏のパテアンクルート 煮詰めたビーツのジュ 季節のコンディメント
Four meats terrine (veal, pork, foie gras and chicken) in a crust, beetroot juice and seasonal condiments

Truite fumée au caviar (15 gr), salade de fenouil et oseille rouge, crème d'umeboshi 6,500
マスの燻製とキャビア フヌイユとオセイユのサラダ 梅干しのクリーム
Smoked trout with caviar (15 g), fennel, red sorrel salad and umeboshi cream

Les entrées chaudes 温かい前菜 Hot appetizers

Gâteau de foie blond Lucien Tendret, médaillons de homard et bisque crémée au coteaux du Layon 4,000
鶏レバーのフラン オマールエビのメダイヨン コトーデュレイヨン風味のビスク
"Lucien Tendret" chicken blond liver custard, lobster medallions and lobster bisque with sweet Layon wine

Gauffre à la truffe noire, endives caramélisées et mimolette de 18 mois 6,000
ゴーフルと黒トリュフ アンディーブのカラメリゼ 18 か月熟成のミモレット
Black truffle waffle, caramelized endives and 18-months old mimolette cheese

Le supplément de 10 gr de caviar

新鮮なキャビア(10 g)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 homard breton roti, confit de mangue, agrume et navet glacé 10,000
ブルターニュ産オマール海老のロティ マンゴーと柑橘のコンフィ 蕪のグラッセ
Roasted Brittany lobster tail, mango, citrus confit and glazed turnip

Le poisson du jour choisi par le chef, cèpe cuit en papillote, émulsion de champignon parfumée vin jaune 6,500
シェフおすすめの今日の魚料理 セップ茸の包み焼き シャンピニオンのエミュルション ヴァンジョーヌの香り
Fish of the day, chosen by the Chef
Served with Porcini mushroom cooked in papillote and mushroom sauce flavoured with yellow wine

La galette de sarrasin au saumon et mousseline, sauce Riesling et œuf de saumon 6,000
そば粉のガレットとサーモンのムースリーヌ リースリングのソースにいくらを添えて
Buckwheat crêpe with salmon mousseline, Riesling sauce and ikura

Les viandes 肉類 Meat

Filet de bœuf japonais A5 (130 gr) rôti, raviole de céleri-rave, foie gras et truffe sauce périgieux 18,000
A5 黒毛和牛フィレ肉 (130 g) のロティ セロリラブとフォアグラのラヴィオリ トリュフの香り ソースペリグー
Roasted A5 Japanese beef tenderloin (130 g) Rossini style, celeriac with foie gras and truffle ravioli served with black truffle sauce

Filet de chevreuil en crépinette de cresson, chutney de patate douce au poivre long 7,000
et choux rouge sauté Grand Veneur
クレピネットで包んだ鹿肉のロティとクレソン さつま芋とロングペッパーのチャツネ 赤キャベツのソテー グランヴヌール風
Venison tenderloin crepinette with watercress, sweet potato with long pepper chutney
sautéed red cabbage "Grand Veneur"

Cannelloni en demi deuil farci de champignons, volaille et truffe, gratiné au Parmesan et sauce Albuféra 8,000
鶏と茸のカネロニ仕立て トリュフのドゥミドゥイユ パルメザンのグラチネ ソースアルビュフェラ
Cannelloni stuffed with mushrooms, hen, truffle and gratinated Parmesan cheese and Albuféra sauce