

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

Le homard rôti · cèpe cuit en papillote
gnocchis de pomme de terre
オマール海老のロティ
セップ茸の包み焼きとジャガイモのニョッキ
Roasted lobster · porcini mushroom cooked en papillote
potato gnocchi

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 d'automne
sauce périgueux
A 5 黒毛和牛フィレ肉のロッシーニ風
セロリラブとフォアグラのラヴィオリ
秋トリュフ ソースペリゲー
Japanese tenderloin A5 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 fromage ou le pré dessert
チーズ または プレデザート
Cheese or pre-dessert

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

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
November 8-
ディナーメニュー
11月8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

Three 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を添えて
Sea bass carpaccio · cucumber tartare · shellfish soup with Champagne

L'entrée chaude 温前菜

Gâteau de foie blond traditionnel · salpicon de homard · bisque crémée aux coteaux du Layon
ガトードフォアブロン オマールエビのサルピコン コトー デュ レイヨン風味のビスク

Traditional chicken blond lever custard · diced lobster · lobster bisque with sweet Layon wine
ou または or

Le velouté de potiron · escalopine de foie gras sautée au vinaigre · coing acidulé
カボチャのヴルーテ フォアグラスライスのステー 酸味を利かせた花梨
Pumpkin velouté · thin-sliced and pan sautéed foie gras · tangy quince

Le poisson 魚料理

La raie d'Hakodate au court bouillon · le chou iodé aux algues · rhubarbe et beurre noir
函館産エイのポッシェ キャベツと海草 リュバークと焦がしバター

Hakodate wing skate cooked in aromatic stock · cabbage with seaweed · rubarb and brown butter

La viande 肉料理

Agneau de lait grillé aux amandes · aubergine et tomate semi confite · tourte d'épaule confite et salade pastorale
乳のみ仔羊のグリエとアーモンド 茄子とトマトのコンフィ 肩肉のトゥルトとハーブサラダ

Grilled milk fed lamb with almond · soft eggplant and tomato · shoulder confit in a pie with mixed herbs salad
ou または or

Le faux-filet japonais rôti aux trois poivres · cassiolette de champignon en souvorov Jean Delaveyne (avec supplément 4,000)
国産牛サーロインのロティと3種の胡椒 季節の茸のスヴァロフ風 (プラス 4,000)

Japanese sirloin roasted with 3 pepper corn · mushroom ragout Souvarov style (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 プ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ル

MENU 6 PLATS 6皿のコース 6-course menu 15,000

L'entrée froide · L'entrée chaude · Le poisson · La viande au choix · Le fromage ou le pré dessert · Le dessert
冷前菜 · 温前菜 · 魚料理 · 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 · Fish · 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 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

L E P A S S Y

パッシー

Dinner Menu

November 8-

ディナーメニュー

11月8日-

Les canapés カナッペ

Le volaille 鶏

Chaud-froid de volaille et foie gras · salade d'herbes de saison · consommé de volaille chaud

鶏肉のショーフロアとフォアグラ 季節のサラダ コンソメドヴォライユ

"Chaud-froid" farm hen with foie gras · seasonal herbs salad · hot chicken consommé

Les coquillages 貝

Les gnocchis aux oursins de Hakodate · beurre blanc · huile de ciboulette

ニョッキと函館産うに ソースブルブラン シブレットオイル

Gnocchi with Hakodate sea urchin · beurre blanc sauce · chive oil

Le poisson 魚料理

Poisson du jour, le choix 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 ヴァンジョーヌ風味

Chef's choice of today's fish · Porcini mushroom cooked in papillote · mushroom foam flavoured with yellow wine

Le crustacé 甲殻類

Le homard rôti au piment doux · les pinces aux feuilles de curry et coco · pomme fondante

オマール海老のロティ 軽いスパイス風味 カレーリーフとココナッツミルク ポムフォンダン

Roasted lobster with sweet chili pepper · cloves with curry leaves and coconut milk · potato fondant

Le granité 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 · quince jelly

La viande 肉料理

Suprême de pigeon de Racan mûré puis cuit au grill · truffe d'automne · betterave braisée

ラカン産ピジョンのグリエ 秋トリュフとビーツのブレゼ

Grilled Racan pigeon breast · autumn truffle · braised beetroot

ou または or

Le filet de bœuf A5 Rossini · raviole de céleri-rave, foie gras et truffe d'automne · sauce périgieux (avec supplément 5,000)

A5 黒毛和牛フィレ肉のロッシェニ風・セロリラブとフォアグラのラヴィオリ 秋トリュフ・ソースペリゲー(プラス 5,000)

Japanese tenderloin A5 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

La poire "La France" mariné au yuzu · sabayon au Champagne · financier Polignac

洋梨 ラフランスのマリネ ゆず風味 シャンパーニュのサバイヨン フィナンシェ

Marinated pear "La France" with yuzu · Champagne sabayon · Polignac almond financier

Café et le petit four コーヒーとプチフール

20,000

Tous les prix sont en Yen Japonais, taxes and 13% 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13%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 13% service charge.

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 (15g) スズキのカルパッチョ 貝と胡瓜のミモザ風 コキアージュのスープを添えてキャビア(15g) Marinated sea bass carpaccio, cucumber and shellfish tartare, Champagne soup and Kaviari Caviar (15g)	8,500
Chaud-froid de volaille au foie gras, salade d'herbes d'automne et consommé de volaille chaud 鶏肉のショーフロアとフォアグラ 季節のハーブのサラダ 温かいコンソメドヴォライユと共に Farm hen "chaud-froid" with foie gras, seasonal herbs salad and hot chicken consommé	5,000
Vichyssoise glacée à la gelée topinambour, poireau mimosa et jambon ibérique 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 イベリコのハム Vichyssoise bavaroise glazed with Jérusalem artichoke jelly, leek mimosa and Iberico ham	3,500
Pâté de quatre viandes (veau, porc, foie gras et volaille) en croûte, sucs de betterave et condiments de saison 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	3,500

Les entrées chaudes 温かい前菜 Hot appetizers

Gâteau de foie blond Lucien Tendret, médaillons de homard et bisque crémée aux coteaux du Layon 鶏レバーのフラン オマールエビのサルピコン 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	4,000
Huitres au Champagne, pommes pont neuf au caviar et moules aux épinards シャンパーニュで火を入れた牡蠣 ポムポンヌフとキャビア ほうれん草とムール貝 Oyster cooked in Champagne, "Pont Neuf" style potatoes with caviar, spinach and mussels	6,500

Le supplément de 9 gr de caviar

新鮮なキャビア(9g)を添えてお楽しみ頂けます
Supplement of 9 g of Caviar

3,600

LA CARTE

アラカルト

Les poissons et crustacé 魚・甲殻類 Fish and crustacean

Queue homard breton rôti au piment doux, les pinces aux feuilles de curry, coco et pomme fondante ブルターニュ産オマール海老のロティ 軽いスパイス風味 カレーリーフとココナッツ ポムフォンダン Roasted Brittany lobster tail, sweet chili pepper cloves with curry leaves, coconut and fondant potato	10,000
Le poisson du jour choisi par le chef, cèpe cuit en papillote, émulsion de champignon parfumée vin jaune シェフおすすめの本日の魚料理 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	6,500
Saumon confit doucement, purée de potiron acidulée et sauce Genevoise à la rhubarbe サーモンのコンフィ 酸味のあるカボチャのピューレ 赤ワインソースとリュバーク Salmon confit with tangy pumpkin purée, red wine sauce with rhubarb	5,000

Les viandes 肉類 Meat

Filet de bœuf japonais A5 (130 gr) rôti, raviole de céleri-rave, foie gras et truffe d'automne sauce périgieux A5 黒毛和牛フィレ肉 (130g) のロティ セロリラブとフォアグラのラヴィオリ 秋トリュフの香り ソースペリゲー Roasted A5 Japanese beef tenderloin (130 g) Rossini style, celeriac with foie gras and autumn truffle ravioli served with black truffle sauce	18,000
Chevreuril rôti en crepiné et poitrine braise, chutney de patate douce au poivre long et chou rouge sauté Grand Veneur 鹿肉のロティとバラ肉のブレゼ サツマイモのチャツネ ロングペッパー風味 赤キャベツと季節のシャンピニオン Roasted and braised venison with sweet potato chutney, long pepper and sautéed red cabbage "Grand Veneur"	6,000
Agneau de lait grillé aux amandes, aubergine et tomate semi confite, tourte d'épaule confite et salade pastorale 乳のみ仔羊のグリエとアーモンド 茄子とトマトのコンフィ 肩肉のトゥルトとハーブサラダ Grilled milk-fed lamb with almond, soft eggplant and tomato, lamb shoulder confit in a pie and mixed herb salad	8,000
Pigeon de Racan mûré puis cuit au grill, sauce salmis, palet au truffe noire et betterave braisée ラカン産ピジョンのグリエ 黒トリュフのパレットとビーツのブレゼ ソースサルミ Grilled Racan pigeon with Salmis sauce, black truffle palet and braised beetroot	9,500