

L A T O U R N E L L E

トウルネル

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

La compression de foie gras et pistache
gellée 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
Layered foie gras with pistachio
red wine jelly · baby brioche

Kinmedai cuit sur la peau
fricassée de morilles · pois gourmand
金目鯛のポアレ 絹さやとモリユ茸のフリカッセ
Pan-sautéed Kinmedai
morels fricassee · snow pea

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

Le baba crémeux
sorbet à la fraise · cerise au kirsh
ババとクレームブリュレ
苺のソルベ
Creamy baba
strawberry sorbet · kirsh cherry

Café et les petits four
コーヒーとプティフール

2013 Domaine Weinbach
Riesling Schlossberg Cuvée Ste Catherine L'Inédit
Alsace, France
ドメーヌ ヴァインバック
リースリング シュロスベルク
キュヴェ サン カトリーヌ リネディ
アルザス 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

Dinner Menu

ディナーメニュー

Les canapés カナッペ

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

Truite fumée de Yamanashi en frivolité · blinis traditionnel · oeuf de saumon
山梨産燻製マス“フリヴォリテ”ブリニといくら

Yamanashi smoked trout “frivolité” · traditional blinis · salmon roe

L'entrée chaude 温前菜

Le homard roti aux épices · petit pois · sabayon au vin jaune
オマール海老のロティとスパイス グリーンピースとヴァンジョーヌのサバイヨン

Roasted lobster with spices · green pea · yellow wine sabayon
ou または or

Les asperges vertes cuites à la minute · émulsion au raifort · “Croque Madame”
グリーンアスパラガスのポッシュェ 西洋わさびのエミュルション“クロックマダム”

Poached green asparagus · horseradish foam · “Croque Madame”

Le poisson 魚料理

Poisson du jour, choisi par le chef · façon bouillabaisse

本日の鮮魚のブイヤベース仕立て

Chef's choice of today's fish · “bouillabaisse” style

La viande 肉料理

La côte d'agneau Francais Vert Pré aux sucs de navarin · tourte d'épaule et fèves
フランス産仔羊の“ヴェール・プレ”と肩肉のパイ包み焼き 空豆とナヴァランのジュ

French lamb Rack “Vert pré” style with navarin juice · shoulder confit pie · broad beans
ou または or

Le faux-filet japonais Rossini · pomme Anna · sauce périgieux (avec supplément 4,000)
国産牛サーロインのロッシーニ風 ポムアンナ ソースペリゲー (プラス 4,000)

Japanese beef sirloin in Rossini style · pomme Anna · 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 · gellée 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
Layered foie gras compression with pistachio · red wine jelly · baby brioche

Le caviar キャビア

Asperge verte tiède · Mimosa crémeux de caviar
卵とキャビアのミモザ風とグリーンアスパラガス
Warm green asparagus · creamy egg and caviar mimosa

Le poisson 魚

Kinmedai cuit sur la peau · fricassée de morilles au vin jaune · pois gourmand
金目鯛のポアレ 絹さやとモリーユ茸のフリカッセ ヴァンジョーヌ風味
Pan-sautéed Kinmedai · morels with yellow wine · snow pea

Le digestif グラニテ

Le granité de pastèque · purée de maïs · huile de menthe
スイカのグラニテと玉蜀黍 ミントのジュレ
Watermelon granita · corn purée · mint jelly

La viande 肉

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

ou または or

Le filet de bœuf A5 Rossini · pomme Anna · sauce périgieux (avec supplément 4,000)
A5 黒毛和牛ヒレ肉のロッシーニ風 ポムアンナ ソースペリゲー (プラス 4,000)
Japanese A5 beef tenderloin in Rossini style · pomme Anna · 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

Le baba Sakura crémeux · sorbet à la fraise · cerise au kirsh
ババとクレームブリュレ 苺のソルベ さくらんぼのキルシュ
Creamy baba with sakura syrup · strawberry sorbet · kirsch cherry

Café et le petit four コーヒーとプチフール

21,000

LA CARTE

アラカルト

Les entrées froides 冷たい前菜 Cold appetizers

Truite fumée de Yamanashi en frivolité, blinis traditionnel et caviar Kaviari (20gr) 山梨産燻製マス“フリヴォリテ”伝統的なブリニとキャビア (20g) Yamanashi smoked trout « frivolité », traditional blinis and Kaviari caviar (20g)	9,000
Bavaroise de navet à l'érable, gelée de tomate au Pastis et gaspacho Andalou かぶとメープルシロップのパバロア トマトのジュレとパスティス ガスパチョと共に Turnip and maple bavarian, tomato jelly with Pastis and gaspacho Andalusia	3,500
Pâté de quatre viandes (veau, porc, foie gras et volaille) en croûte, puree 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 puree and seasonal condiments	4,000
La compression de foie gras et pistache, gellée acidulé 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

Les entrées chaudes 温かい前菜 Hot appetizers

Les asperges vertes cuites à la minute, émulsion au raifort, “Croque Madame” et caviar Kaviari(20gr) アスパラガスのポッシュェ 西洋わさびのエミュルション“クロックマダム”キャビアと共に Poached green asparagus, horse radish foam, “Croque Madame” with Kaviari caviar (20g)	8,000
L'œuf de ferme poché, soupe de poisson au safran et ratatouille niçoise ポーチドエッグ スーポドポア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	3,500

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 bleu de Bretagne roti aux épices, navarin de petit pois et sabayon au vin jaune 10,000
ブルターニュ産オマール海老のロティ プティポアのナヴァラン仕立て ヴァンジョーヌ風味のサバイヨン
Britany Roasted lobster with spices, green peas "Navarin" and yellow wine sabayon

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 cooked as a "bouillabaisse" from Beaulieu

La raie d'Hakkodate croute 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 ジャがいものエクラゼとレモンペースト
Hakkodate wing skate with caper crust, crushed potato and lemon paste

Les viandes 肉類 Meat

Filet de bœuf japonais A5 (130 gr) Rossini, pomme Anna, jeunes carotte et sauce périgieux 18,000
A5 黒毛和牛フィレ肉 (130g) のロティ ロッシーニ風 人参のピューレとグラッセ ポムアンナ ソースペリグー
Roasted A5 Japanese beef tenderloin (130 g) Rossini style, pomme Anna and spring carrot
served with black truffle sauce

Le carré d'agneau Français Vert Pré aux sucs de navarin, tourte d'épaule confite aux fèves 7,500
フランス産仔羊とナヴァランのジュ 肩肉のパイ 包み焼きと空豆
French lamb rack "Vert pré" style with Navarin juice, shoulder confit pie and broad beans

Le quasi et le ris de veau de lait rôti et aux aromates de printemps, échalote confite et salade pastorale 8,500
仔牛腿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 spring aromatics, shallot slowly confit and flavorfull hebs salad

La blanquette de volaille fermière traditionnelle aux légumes de Printemps et riz vénéré aux agrumes 4,500
鶏肉のブランケット仕立て 春野菜と柑橘風味の黒米を添えて
Traditional farm hen "Blanquette" with spring vegetables and forbidden rice with citrus