

MENU 6 PLATS
6品のディナーコース

HORS-d'OEUVRE | ENTRÉE CHAUDE | POISSON | VIANDE | FROMAGE | DESSERT
冷たい前菜・温かい前菜・魚料理・肉料理・チーズ・デザート

23,980

MENU 5 PLATS
5品のディナーコース

HORS-d'OEUVRE | ENTRÉE CHAUDE | POISSON | VIANDE | DESSERT
冷たい前菜・温かい前菜・魚料理・肉料理・デザート

20,460

MENU 4 PLATS
4品のディナーコース

HORS-d'OEUVRE | ENTRÉE CHAUDE | POISSON OU VIANDE | DESSERT
冷たい前菜・温かい前菜・魚料理 または 肉料理・デザート

17,600

PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES, DIETARY RESTRICTIONS OR REQUESTS.

VEGETARIAN, VEGAN, AND GLUTEN-FREE OPTIONS AVAILABLE UPON REQUEST.

PLEASE NOTE THAT MENUS ARE SUBJECT TO MARKET CHANGE AND AVAILABILITY.

ALL PRICES ARE IN JAPANESE YEN, INCLUSIVE OF CONSUMPTION TAX AND SUBJECT TO 15% SERVICE CHARGE.

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください。

ベジタリアン、ビーガンおよびグルテンフリーのメニューもご用意しております。

メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、予めご了承賜りますようお願い申し上げます。

価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます

HORS-D'ŒUVRE

冷たい前菜

PARFAIT QUAIL AND FOIE GRAS WITH CHAMPAGNE, PINEAPPLE CONDIMENT, Soba

シャンパンでマリネした鶉とフォアグラのパルフェ
パイナップルのアクセント 蕎麦の実

SCALLOP ASPIC WITH SEA URCHIN BAVAROISE, CAVIAR OSCIETRA, DILL AND LIME VIERGE

(SUPPLEMENT CHARGE +3,000)

帆立貝のアスピックと雲丹のババロア オシエトラキャビア デイルとライム
(追加料金を頂戴いたします +3,000)

ENTRÉE CHAUDE

温かい前菜

WHITE AND GREEN ASPARAGUS "SOVAROV"

YELLOW WINE BRAISED COCKSCOMBS, SWEETBREAD AND MOREL MUSHROOM

ホワイトアスパラガスとグリーンアスパラガスの“スヴァロフ”
ヴァンジョーヌでブレゼした鶏冠 リードヴォー モリーユ茸

ROASTED BLUE LOBSTER, LIGHT AMERICANE SAUCE WITH REMY MARTIN, GRAPEFRUIT CHUTNEY

ブルターニュ産オマール海老 レミーマルタンの香るアメリカヌソース
グレープフルーツのチャツネ

POISSON

魚料理

SAWARA CONFIT, SPRING CITRUS NAJE, FENNEL AND BASIL ROYAL

鯖のコンフィ 柑橘の香るナージュ フェンネルとバジルのロワイヤル

CAVIAR SUPPLEMENT 5g (KRISTAL +2,900 / OSCIETRA +3,300)

キャビアの追加 5g (クリスタル +2,900 / オシエトラ +3,300)

VIANDE

肉料理

KYOTO DUCK À L'ORANGE, BIGARADE SAUCE, CUMIN, BRAISED "KINBI" CARROT

京鴨の“ダック ア オランジュ” クミンの香るビガラードソース 金美人参

ROSTED A5 BEEF FILET, SAUCE VÉNITIENNE, GREEN BEANS, POMMES DARPHIN

(SUPPLEMENT CHARGE +5,500)

A5 和牛フィレ肉のロースト ベネティエンヌソース 色鮮やかな緑豆 ポムダルファン
(追加料金を頂戴いたします +5,500)

FROMAGE

チーズ

CAMEMBERT SOUFFLÉ, CIDRE SHERBET

カマンベールのスフレとシードルのソルベ

DESSERT

デザート

GRIOTTE CHERRY YACHERIN, GRIOTTE CHERRY SHERBET WITH CARDAMON, PISTACHIO GANACHE

グリオットチェリーのヴァシュラン
カルダモンの香るソルベ ピスタチオのガナッシュ

MENU RENAISSANCE

ムニュー ルネサンス

28,500

45,000

(WITH WINE PAIRING ワインペアリング)

“BELLE-VUE”

SALMON, GREEN ASPARAGUS, CITRUS, CAVIAR OSCIETRA

“ベルヴュー”

サーモン グリーンアスパラガス 柑橘 オシエトラキャビア

“CASSOLETTE”

SWEETBREAD, MORELS, WHITE ASPARAGUS, COMTE

“カソレット”

リードヴォー モリーユ茸 ホワイトアスパラガス コンテ

“BLANQUETTE”

TURBOT, CHAMPAGNE, SAFFRAN

“ブランケット”

平目 シャンパン サフラン

CAVIAR SUPPLEMENT 5g (KRISTAL +2,800)

キャビアの追加 5g (クリスタル +2,800)

“DUGLÉRE”

A5 BEEF FILET, TOMATO

“デュグレレ”

A5 和牛フィレ肉 トマト

“PROFITEROLE”

ROCQUEFORT, APPLE

“プロフィットロール”

ロックフォール 林檎

“SOUFFLÉ”

GRAND MARNIER, VANILLA, WHITE CHOCOLATE

“スフレ”

グランマニエ バニラ ホワイトチョコレート

WINE PAIRING SELECTED BY SOMMELIER

お料理に合わせたワインペアリング

N.V. POMMERY, BRUT ROYAL <MAGNUM>

ポメリー ブリュット ロワイヤル マグナムボトル

2018 Philippe Vandel, L'Etoile SAVAGNIN

フィリップ ヴァンデル レトワール サヴァニャン

2022 Clos des Papes, CHATEAUNEUF-du-Pape Blanc

クロ デ パプ シャトーヌフ・デュ・パプ ブラン

2017 Benjamin Leroux, Gevrey-Chambertin

バンジャマン ルルー ジュヴレ・シャンベルタン

N.V. Henri Giraud, Solera Ratafia de Champagne

アンリ ジロー ソレラ ラタフィア ド シャンパーニュ

À LA CARTE アラカルト

LE CAVIAR キャビア

CAVIAR OSCIETRA FROM KAVIARI "DEMIDOF" Style SERVED WITH BLINIS AND SOUR CREAM (For 2 people)

キャビアリ社のオシェトラキャビア ドウミドフ風 ブリニとサワークリームを添えて
(2名様でご用意いたします)

35,000 (50GR)

67,000 (100GR)

HORS-D'ŒUVRE 冷たい前菜

PARFAIT QUAIL AND FOIE GRAS WITH CHAMPAGNE, PINEAPPLE CONDIMENT, Soba

シャンパンでマリネした鶉とフォアグラのパルフェ
パイナップルのアクセント 蕎麦の実

9,900

SALMON BELLE-VUE, GREEN ASPARAGUS, CITRUS, CAVIAR OSCIETRA

サーモンベルビュー グリーンアスパラガス 柑橘 オシェトラキャビア

11,000

SCALLOP ASPIC WITH SEA URCHIN BAVAROISE, CAVIAR OSCIETRA, DILL AND LIME VIERGE

帆立貝のアスピックと雲丹のババロア オシェトラキャビア デイルとライム

13,200

ENTRÉE CHAUDE 温かい前菜

WHITE AND GREEN ASPARAGUS "SOVAROV"

YELLOW WINE BRAISED COCKSCOMBS, SWEETBREAD AND MOREL MUSHROOM

ホワイトアスパラガスとグリーンアスパラガスの“スヴァロフ”
ヴァンジョーヌでブレゼした鶏冠 リードヴォー モリーユ茸

6,600

CASSOLETTE SWEETBREAD, MORELS, WHITE ASPARAGUS, COMTE

カソレット リードヴォー モリーユ茸 ホワイトアスパラガス コンテ

9,900

ROASTED BLUE LOBSTER, LIGHT AMERICANE SAUCE WITH REMY MARTIN

CAVIAR OSCIETRA, GRAPEFRUIT CHUTNEY

ブルターニュ産オマール海老 レミーマルタンの香るアメリカヌソース
オシェトラキャビア グレープフルーツのチャツネ

12,100

POISSON

魚料理

SAWARA Confit, Spring Citrus Nage, Kristal Caviar, Fennel and Basil Royal
鱈のコンフィ 柑橘の香るナージュ クリスタルキャビア フェンネルとバジルのロワイヤル
11,000

"BLANQUETTE" Turbot, Champagne, Saffran, Caviar Kristal
平目ブランケット シャンパン サフラン クリスタルキャビア
11,000

VIANDE

肉料理

Kyoto Duck à l'orange, Bigarade Sauce, Cumin, Braised "Kinbi" Carrot
京鴨の“ダック ア オランジュ”
クミンの香るビガラードソース 金美人参
12,100

Rosted A5 Beef Filet, Sauce Vénitienne, Green Beans, Pommes D'arphin
A5 和牛フィレ肉のロースト ベネティエヌソース
色鮮やかな緑豆 ポムダルファン
27,500

"DUGLÉRÉ" Roasted Japanese A5 Beef Filet, Tomato
“デュグレレ” A5 和牛フィレ肉のロースト トマト
30,800

FROMAGE

チーズ

FRENCH CHEESE SELECTION
フランス産チーズのセレクション
6,600

DESSERTS

デザート

GRIOTTE CHERRY VACHERIN, GRIOTTE CHERRY SHERBET with CARDAMON, PISTACHIO GANACHE
グリオットチェリーのヴァシュラン
カルダモンの香るソルベ ピスタチオのガナッシュ
6,600

VANILLA SOUFFLE, SALTED CARAMEL SAUCE, VANILLA ICE CREAM AND HAZELNUTS
バニラのスフレとアイスクリーム カaramelソース
6,600