

Entrées

Assiette de caviar et d'oursins à la crème de légumes (spécialité).....@¥6.480

雲丹とキャビア、カリフラワーのムース コンソメゼリー寄せ(高橋徳男氏へのオマージュ)

Caviar and sea urchin covered with cauliflower cream mousse and consommé jelly.

Terrine de foie gras tradition, gelée d'eau de vie de Kirsh.....@¥7.030—s@4,940

アピシウスの伝統的なフォワグラのテリーヌ キルシュのジュレとブリオッシュを添えて

Terrine of foie gras and Kirsh jelly

Foie gras de canard poêlé, farfalles, sauce betterave rouge.....@¥7.030—s@4,940

フランス産鴨のフォワグラのポワレ ベトラーフソース

Foie gras saute, beets sauce

Asperges blanches froides et Aoriika mariné, jus de clovisses à l'émulsion d'huile

d'olive vierge.....@¥7.030--s@¥4.940

ホワイトアスパラガスとあおり烏賊の冷製 浅利とヴァージンオリーブオイルのエマルジョン

Cold white asparagus and marinated squid, emulsified olive oil shellfish sauce

Rognons de veau et trévisse sautés au Cognac..... @¥6.400--s@¥4.640

仔牛のロニオンとトレヴィスのソテー コニャック風味

Veal kidney saute, Cognac sauce

Potages

Consommé de tortue de mer au Xérès(spécialité)..... @¥4.180--s@¥3.130

小笠原産母島の青海亀のコンソメスープ シェリー酒風味

Hot consommé soup of turtle (from The Ogasawara Islands).

Soupe de tomates jaunes aux palourdes..... @¥2.980--s@¥2.160

蛤と黄色トマトのスープ

Hot yellow tomato soup with shellfish

Poissons et Crustacés

Filet de daurade royale vapeur aux shiroébi, sauce Madère à l'huile de pistache
.....@¥5.980--s@¥4.980

真鯛のヴァプールと白海老のフリット ピスタチオナッツオイルとマデールソース

Steamed sea bream and small shrimp, Madera sauce pistachio nut oil taste

Filet d'Amadai vapeur et œufs brouillés au caviar, sauce crème de safran, aneth
.....@¥7.560--s@¥5.400

甘鯛のヴァプール ス克蘭ブルエッグとキャビア アニス風味

サフランの軽いクリームソース

Steamed Amadai and scrambled egg with caviar, saffron flavored cream sauce

Papillotes de langoustines, sauce yaourt et huile d'épices de paprika piquant
.....@¥5.830--s@¥4.940

ラングスティーナのパピヨット包み焼き スパイス風味のパプリカとヨーグルトソース

Sauted scampi with pate brick, paprika and yogurt sauce

Homard Breton poché, sauce beurre blanc à l'orange sanguine,

Tête de Moine aux condiments de légumes.....@¥10.800--s@¥7.940

ブルターニュ産オマール海老のポシェ ブラッドオレンジのブルブランソース

季節野菜とテット・ド・モワンス

Poached Brittany blue lobster, blood orange sauce

Steak d'ormeau 《Rossini》 @¥17.980--s@¥11.760

国産鮑のステーキ ロッシニーニ風

Abalone steak with sauted foie gras “Rossini”

Bouillabaisse d'été Apicius.....@¥8.640--s@¥7.360

ブイヤベース アピシウス風

Bouillabaisse

Viandes

Aumônière de canard fumé et son confit, sauce vin rouge.....@¥6.480--s@¥4.940

フランス産鴨の燻製とそのコンフィをオーモニエール仕立て 赤ワインソース

Roasted duck breast with smoked flavor and crepe packed with duck confit and lentil

Agneau Sisteron en croûte aux Herbes de Provence.....@¥6.680--s@¥4.960

シストロン産仔羊背肉のパイ包み焼き プロヴァンスハーブの香り

French lamb loin pie

Ris de veau et cuisse de lapin frits, sauce suprême et coulis de truffe.....@¥7.030--s@¥5.400

リドヴォーと兎肉のコンビネーション 黒トリュフのシュプリームソース

Deep-fried sweetbread and rabbit, white wine cream sauce

Pigeon rôti, sauce à l'encre de seiche.....@¥6.680--s@¥4.660

フランス産仔鳩のロティ 烏賊墨ソース

Roasted pigeon, its broth sauce

Bitoke à la Russe mi-cuit maison Apicius (spécialité)@¥11.880--s@¥10.150

国産黒毛和牛ロース挽き肉の半生ステーキ ビトーク アピシウス風

Minced sirloin Japanese beef steak, "semi-cooked", served with butter rice and fried potato, cream sauce

Filet de bœuf poêlé, sauce au vin blanc de Bordeaux.....@¥13.940--s@¥10.150

国産黒毛和牛フィレ肉のポワレ 白ワインのボルドレーズソース

Tenderloin japanese beef steak.

Salades et Légumes

Assiette chaude de légumes de saison.

季節の温野菜

Seasonal hot vegetables..... ¥2,520

Salade composée.

季節のミックスサラダ

Seasonal mixed salad..... ¥2,210

Salade de cresson

クレソンサラダ

Watercress salad..... ¥2,210

Salade d'endives

アンディーブサラダ

Chicory salad..... ¥2,520

Supplément pour le service de 10%

表示金額は消費税 8%込の金額です別途 10%のサービス料が加算されます。

We will add 10% service charge

Nous sommes tenus de ne pas servir de boissons alcoolisées aux personnes qui conduisent, en conformité avec les lois en vigueur au Japon.

お車でご来店の際、運転される方には、アルコール類は販売いたしかねます。

We are not allowed to serve an alcoholic drink to drivers.