

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.

Flan de foie gras au coulis de courgettes à l'huile de pistache..... @¥4.980

冷製フォワグラのフラン ズッキーニとピスタチオナッツのクーリー

Tiny cold pudding of foie gras and pureed zucchini with pistachio nut

Brochette de langoustines et ris de veau panés à la dukka.....@¥5.400--s@¥4.320

リドヴォーとラングスティースのパネをブロシエット焼き、デュカスパイス風味

Sauteed scampi ethnic taste and sweet bread flavored mushroom on a skewer

Ayu, poulpe, hamo froids à la nage et râpé de radis rose@¥5.400--s@¥4.320

鮎、蛸、鱧、二十日大根の冷製アラナージュ

Cold vegetable clear soup served with sweetfish, octopus and pike eel

Gratin d'escargots aux herbes de Provence piquantes..... @¥5.000--s@¥4.200

エスカルゴのグラタン プロヴァンスハーブの香り

Gratined escargot Provençale with tomato and parmesan

Jambon persillé et Culatello..... @¥4.750--s@¥3.960

ジャンボンペルシエと生ハム “クラテッロ”

Stock veal of gelatin based terrine served with veal leg and prosciutto

Homard Breton poché glacé, avec mousseline d'oignons citronnés au caviar.....@¥10.800

ブルターニュ産オマール海老のショーフロワ オニオンムスリーヌとキャビア添え

s@¥7.940

Cold Brittany blue lobster with onion mousse and caviar.

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 à l'anguille fumée.....@¥3.740--s@¥2.860

鰻の燻製スープ

Smoked eel in a vegetable consommé soup

Crustacés et Poissons

Vapeur de trichiure farcie au crabe, sauce Cognac..... @¥5.500--s@¥4.800

蟹の詰め物をした太刀魚のヴァプール コニャックソース

Steamed cutlasfish packed with crabe, cognac sauce

Friture de panaché de poissons, vinaigrette de fruits de la passion et yaourt.....@¥5.300

本日の魚介類のパナシェ・フリット ヨーグルトとパッションフルーツのヴィネグレット s@¥4.320

Deep fried assorted seasonal fish with yogurt and passion fruit vinegar

Turbot Breton meunière.....@¥7.600--s@¥6.200

ブルターニュ産平目のムニエル

Turbot meunière, brown butter sauce

Homard Breton poché, bouillon de légumes lié à la tapenade..... @¥10.800--s@¥7.940

ブルターニュ産オマール海老のポシェ、タップナード風味

Poached Brittany blue lobster, tapenade sauce

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

ブイヤベース アピシウス風

Bouillabaisse

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

国産鮑のステーキ ロッシーニ風

Abalone steak with sauted foie gras “Rossini”

Viandes

Pigeon rôti au jus à l'ail et romarin, gnocchis frits de pois chiche au parmesan.....@¥6.580

フランス産仔鳩のロティ、ひよこ豆のニョッキ添え ローズマリーの香り

s@¥4.660

Roasted pigeon, its broth sauce flavored with rosemary

Canard rôti, jus de pamplemousse rouge au Campari.....@¥6.480--s@¥4.640

カナダ産鴨胸肉のロティ、ピンクグレープフルーツ添え カンパリソース

Roasted duck breast, Supumoni sauce

Noisette d'agneau de Sisteron cuite au four, sauce cressonnière.....@¥6.680--s@¥4.960

シストロン産仔羊背肉のオープン焼き クレソンソース

Rolled lamb loin roast, watercress sauce

Côte de veau rôtie au jus à l'huile d'épices 《2pers》 @¥14.000
フランス産仔牛ロース肉のロティ、そのジュとスパイスオイルソース(お二人様)
Roasted French veal, its broth sauce 《dish for two peoples》

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.

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

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.