

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.

Étuvée de coquillages au Champagne..... @¥5.400--s@¥4.320
季節の貝類のエテュヴェ シャンパーニュ風味
Steamed shellfish with its bouillon champagne butter sauce.

Asperges blanches chaudes aux coquillages,
sauce émulsionnée à l'huile d'olive @¥6.000--s@¥5.000
温製北海道産ホワイトアスパラガスと貝類の盛り合わせオリーブオイルのエマルジョンソース
Boiled white asparagus and shellfish, in an emulsified olive oil dressing.

Panachée de friture de poissons, sauce à la genièvre@¥5.400--s@¥4.320
魚介類のパナッシューフリット ジュニエーヴルソース
Deep fried seafood, light mayonnaise sauce.

Homard Breton poché glacé avec mousseline d'oignons
citronnée au caviar.....@¥10.800--s@¥7.940
ブルターニュ産オマール海老のショーフロワ、オニオンのムスリーヌとキャビア添え
Cold Brittany blue lobster with onion mousse and caviar.

Tartare de cheval à l'huile de noix et moutarde,
avocat et Mozzarella aux condiments de légumes..... @¥4.860--s@¥3.860
馬肉のタルタル仕立てマスタードオイルソース
アヴォカドとモッツレラチーズ、野菜のコンディマンを添えて
Tartar of horsemeat walnut oil taste, avocado and Mozzarella cheese.

Potages

Consommé de tortue de mer au Xérès(spécialité) @¥3.980--s@¥2.930
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).

Bouillon de légumes aigre-piquant.....@¥2.160--s@¥1.860
野菜のブイヨンスープ“エーグルピカント”

Vegetable bouillon soup flavored with hibiscus, spice and sour taste.

Poissons et Crustacés

Terrine de Sakuramasu aux crustacés chauds à la Mimolette. @¥5.400--s@¥4.800
桜鱒と甲殻類の温製テリーヌ ミモレットチーズ風味

Warm terrine cherry salmon with scampi, onion puree and Mimolette cheese.

Farcies de daurade royale meunière,sauce Périgueux et crémeux de noix de
macadam.....@¥7.600--s@¥6.200

ムニエルにした真鯛と烏賊のファルシ仕立てマカダミアナッツのクレミューとペリゲーソース

Sea bream meuniere packed with minced squid, Périgueux sauce and macadamia nut cream.

Beignets d'orveau et amadai en écaille croquants,coulis de pomme
verte et réduction de vinaigre de Balsamique@¥9.720--s@¥7.860

鮑のベニエと甘鯛の鱗焼きクロカン、

青林檎のクウーリとバルサミコヴィネガーのレデュクション

Abalone and Tilefish fritter served with green apple puree.

Bouillabaisse d'Apicius.....@¥8.640--s@¥7.360
アピシウスオリジナルのブイヤベース

Bouillabaisse

Homard Breton poché,
crème de jus de Saint-Jacques au vinaigre d'estragon..... @¥10.800--s@¥7.940

ブルターニュ産オマール海老のポシェ、エストラゴンの香る帆立貝のクリームソース

Poached Brittany blue lobster, white wine cream sauce.

Steak d'orveau 《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

Canard fumés et sa cuisse braisées au vinaigre de mangue..@¥6.480--s@¥4.640

ハンガリー産鴨胸肉の燻製とその腿肉のブレゼ マンゴーヴィネガーソース

Duck breast smoked-roast and its leg confit, mango vinegar sauce.

Pigeon rôti au jus, spaghettini à l'huile de noisette.....@¥6.480--s@¥4.640

フランス産仔鳩のロティ、ジュのソース スパゲティーニ添え

Roasted pigeon, its broth sauce and hazelnut flavored pasta.

Côtelettes d'agneau poêlées au jus

avec risotto à l'encre de seiche.....@¥6.630--s@¥4.960

オーストラリア産仔羊の骨付き背肉のポワレ、烏賊墨のリゾット添え

Sauted lamb loin its broth sauce and ink squid risotto.

Côte de veau rôtie au jus, gratin de macaroni 《2pers》 @¥14.000

フランス産仔牛ロース肉のロティ、マカロニグラタン添え(二名様より)

Roasted French veal, its broth sauce 《dish for two peoples》 .

Bitoke à la 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, “baked only the surface”

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.