

Entrées

Assiette de caviar et d'oursins à la crème de légumes (spécialité).....@¥6.680
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.

Salade de kué et laitance au caviar, vinaigrette à l'huile de pistache...@¥7.560—s@5,400
九絵、白子、キャビアのサラダ仕立て
*Marinated cod milt and logtooth grouper carpaccio in a lime vinegar,
pistachionut oil sauce and caviar seasoning*

Huîtres et tokobushi chauds à l'huile de cinq épices
(fenouil, poivre de sanshou, lavande, coriandre, gingembre).....@¥6.480—s@4,600
唐桑半島水山水産の真牡蠣、トコブシを香味野菜とオイルでエテュヴェ
サンクエピスの香り
Poached oyster and small abalone served with vegetable, cinnamon flavor

Terrine de foie gras d'oie tradition,
salade de chèvre et toramamé aux fruits secs.....@¥7.100--s@¥5.000
アピシウスの伝統的な鷺鳥のフォワグラのテリーヌ
シェーヴルと虎豆、ドライフルーツのサラダを添えて
Traditional preserved foie gras terrine

Foie gras de canard poêlé, sauce Calvados,
Boudin Noir, compote de pommes.....@¥7.100--s@¥5.000
鴨のフォワグラのポワレ カルヴァドスソース ブーダンノワールと林檎のコンポート添え
Foie gras saute, Calvados sauce with compoted apple and boudin noir

Homard breton poché glacé avec mousseline d'oignons
citronnée au caviar..... @¥11.000--s@¥8.200
ブルターニュ産オマール海老のショウフロワ オニオンムスリーヌとキャビア添え コライユソース
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).

Velouté de céleri-rave aux crustacés..... @¥4.000--s@¥3.060
芋セロリと甲殻類のヴェルーテ
Hot crem of celris-ac soup with crustacean

Poissons et Crustacés

Filet de bar poêlé, beurre de trois algues, sauce Cardinal.....@¥6.060--s@¥4.360
鱸のポワレ 海藻バター カルディナルソース
Seabass steak with seaweed butter, red wine sauce

Turbot de Bretagne meunière @¥7.560-s@¥5.400
ブルターニュ産平目のムニエル
Brittany flatfish meuniere, brown butter sauce

Kué frite, sauce beurre blanc aux fraises,
menthe, aneth, sel de genièvre.....@¥8.640-s@¥7.360
九絵のフリット 苺のブルブランソース
Deep-fried longtooth gouper, strawberry butter sauce

Homard breton poché, sauce beurre noisette au Comté et truffe noire...@¥11.000--s@¥8.200
ブルターニュ産オマール海老のポシェ、コンテチーズと黒トリュフのバターソース
Poached Brittany lobster, black truffle sauce flavored with Comté cheese

Bouillabaisse d'Apicius.....@¥8.640--s@¥7.360
ブイヤベース アピシウス風
Bouillabaisse

Steak Ormeau 《Rossini》 @¥17.980--s@¥11.760
国産鮑のステーキ ロッシーニ風
Abalone steak with foie gras 《Rossini》

Viandes

Jarret de veau et sa langue de bœuf confit, suc de viande.....@¥5.530--s@¥4.240
和牛タンと仔牛脛肉のコンフィ そのジュのソース
Confit of beef tongue and veal leg, stock veal brown sauce

Crépinettes d'agneau de Sisteron cuites au four,
jus d'agneau, Merguez de maison.....@¥6.530--s@¥4.940
仔羊背肉をクレピネットで包んだオープン焼きと自家製メルゲーズソーセージ
Roasted lamb loin with chopped mushroom and vegetable, its broth sauce

Mignonnettes de chevreuil poêlées, sauce poivrade légère.....@¥6.630--s@¥5.000
蝦夷鹿のミニョネット、ポワヴラードソース
Sauted venison, red wine pepper sauce

Canard sauvage rôti, sauce façon salmis.....@¥6.840--s@¥5.020
狩猟真鴨のロティ、サルミ風ソース
Roasted wild duck breast, salmi sauce

Pigeon grillé en Bécasse.....@¥6.780--s@¥4.860
ベカス風に仕立てたフランス産仔鳩のグリエ
Grilled 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
Steak of chopped beef semi-cooked, Apicius style

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..... ¥2,580

Salade composée.
季節のミックスサラダ
Seasonal mixed salad..... ¥2,260

Salade de cresson
クレソンサラダ
Watercress salad..... ¥2,260

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.