

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.

Kué et Saint-Jacques à la nage au citron vert..... @¥8.000—s@7,000

九絵と帆立貝のナージュ、ライム風味

Steamed longtooth grouper and scallop, its bouillon taste

Salade chaude d'huîtres et ormeau au caviar, coulis de pommes piquant...@¥7.780--s@¥5.940

真牡蠣、鮑、キャビアの温製サラダ 林檎のピカントソース

Hot salad of oyster, abalone and caviar served with hazelnut oil and apple puree

Terrine de foie gras d'oie tradition, gelée de miel au cognac, fraises à l'huile de poivre

アピシウス伝統鶯鳥のフォワグラのテリーヌ、蜂蜜のジュレと苺添え@¥7.030--s@¥4.940

Terrine of foie gras

Foie gras de canard poêlé et petit de ris de veau croquants, sauce noisette

鴨のフォワグラのポワレとリドヴォーのクロカン ノワゼットソース @¥7.030--s@¥4.940

Foie gras saute and deep-fried sweetbread, walnut sauce

Flan de foie gras de mer au crabe en gelée de tomates, huile de Chinata..... @¥6.480

鮫鱈の肝のフラン、蟹とトマトのゼリー寄せ

Cold delicate pudding of monkfish liver paste with tomato jelly and crab

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).

Crème de châtaignes au foie gras et champignons.....@¥3.980--s@¥2.960

岐阜県産栗と茸、フォワグラのクリームスープ

Hot cream soup of chestnut with foie gras and mushroom saute

Crustacés et Poissons

Risotto de fins émincés de Kinmédai et laitance à la boutargue.....@¥5.980--s@¥4.980

金目鯛と白子のリゾット からすみ風

Risotto of red snapper and soft roe flavored with botargo

Turbot de Bretagne meunière, sauce beurre noisette à la truffe noire,

Purée de pommes de terre à la pistache.....@¥7.800--s@¥6.300

ブルターニュ産平目のムニエル 黒トリュフの焦がしバターソースポテトのピューレ添え

Turbot meunière brown butter sauce

Filet de kué frits, jus de coquillages à l'émulsion d'huile d'olive vierge.....@¥7.000--s@¥5.800

九絵のフリット 貝類のジュとヴァージンオリーブオイルのエマルジョンソース

Turbot meunière, brown butter sauce

Homard Breton poché, coulis de crustacés à l'huile de truffe blanche d'Alba

ブルターニュ産オマール海老のポシェ

..... @¥10.800--s@¥7.940

アルバ産白トリュフオイルとアメリカーナソース

Poached Brittany blue lobster, Americaine sauce flavored with white truffle

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

Canard rôti, sauce façon salmis.....@¥6.840--s@¥5.020

真鴨のロティ、サルミソース

Roasted duck breast, salmi sauce

Noisette d'agneau Sisteron cuite au four, sauce à l'ail noi.....@¥6.680--s@¥4.960

シストロン産仔羊背肉のオープン焼き 黒にんにくソース

Rolled lamb loin covered with prosciutto, its broth sauce

Mignonette de chevreuil poêlée, 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

Pigeon rôti en bécasse..... @¥7.040-- s@¥5.260

フランス産仔鳩のロティをベカスのスタイルで

Roasted pigeon, its broth 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.

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.

