

40^{ème} Anniversaire

MENU D'ANNIVERSAIRE

Terrine de Noix de Saint-Jacques et crabe aux morilles sechées et pistache

帆立貝、蟹、乾燥モリユー茸 ピスタチオナッツのテリーヌ

Terrine scallop and crab served with dried mushroom and pistachio nut

Foie gras de canard poêlé, sauce poivre vert, sauté d'épinards, navets glacés

鴨のフォワグラのポワレ グリーンペッパーソース

Sauted foie gras, green pepper flavor sauce

Èmincé d'ormeau au caviar, crème de safran

国産鮑のエテュヴェ キヤビア添え サフランクリームソース

Steamed abalone, saffron cream sauce with caviar

Boeuf « Wellington », sauce Périgueux

国産黒毛和牛フィレ肉 “ウェリントン”

Beef “Wellington” Périgueux sauce

Chariot de desserts, glaces et sorbets aux saveurs du moment

デザールのセレクション

季節のガトー、アイスクリームとシャーベットをワゴンから

Selection of seasonal cakes, ice cream and sherbet, trolley service

Café et Mignardises

ミニャルディーズとコーヒー

Coffee and small cakes

¥44,000-

GOURMAND

Assiette de caviar et d'oursin à la crème de légumes

雲丹とキャビア 野菜のクリームムース コンソメゼリー寄せ
Caviar and sea urchin covered with cauliflower cream mousse and consommé jelly

Étuvée de kué et langoustines poêlées, bouillabaisse d'épinards, Polenta blanche

九絵のエテュヴェとラングスティーナのポワレ ほうれん草とポレンタ添え
Steamed longtooth grouper and sautéed scampi served with fish and mushroom broth sauce

—————*Les plats principaux* メインディッシュをお選び下さい —————

Bitoke à la Russe mi-cuit maison Apicius(spécialité)

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 Japanese beef tartar steak "semi-cooked" served with butter rice, hash browns and cream sauce

Filet de bœuf poêlé, "Rossini"

国産黒毛和牛フィレ肉のポワレ "ロッシーニ"
Japanese tenderloin beef steak with sautéed foie gras "Rossini"

Les fromages frais et affinés par notre Maître fromager

熟成されたフランス産ナチュラルチーズをワゴンから
Selection of well aged cheese, trolley service

Chariot de desserts, glaces et sorbets aux saveurs du moment

デザートセレクション 季節のガトー、アイスクリームとシャーベットをワゴンから
Selection of seasonal cakes, ice cream and sherbet, trolley service

Café et Mignardises

ミニマルディーズとコーヒー
Coffee and small cakes

¥33,000-

TRADITIONNEL

Les Entrées 前菜をお選び下さい

Terrine foie gras d'oie tradition, salade de bulbe de lys et fraises

アピシウス伝統の鶯鳥のフォワグラのテリーヌ 苺と百合根のサラダ添え
Traditional preserved foie gras terrine

Kué et laitance frits, jus émulsion, compotée de fenouil au citron confit

丸絵と白子のコンビネーション フヌイユのコンポート エマルジョンソース
Half raw cooked longtooth grouper and deep fried milt of codfish with fennel puree

Le Poisson お魚料理

Homard canadien poêlé, sauce crustacés au lait de noïdx de tigre

カナダ産オマール海老のポワレ タイガーナッツミルクとアメリカーナソース
Sauted Canadian lobster, Americaine sauce and smoke oil

Les Viandes お肉料理をお選び下さい

Canard rôti, sauce Salmis, croquette de trompette de la mort

フランス産鴨のロティ サルミソース トランペット茸のクロケット添え
Roasted duck breast, sauce salmis

Côte filet d'agneau poêlée au jus, beurre à la menthe

シストロン産仔羊のコートフィレ肉のポワレ そのジュとミント風味のバターソース
Sauted lamb loin, its broth sauce mint flavor

Les fromages frais et affinés par notre Maître fromager

熟成されたフランス産ナチュラルチーズをワゴンから
Selection of well aged cheese, trolley service

Chariot de desserts, glaces et sorbets aux saveurs du moment

デザートセレクション 季節のガトー、アイスクリームとシャーベットをワゴンから
Selection of seasonal cakes, ice cream and sherbet, trolley service

Café et Mignardises

ミニャルディーズとコーヒー
Coffee and small cakes

¥27,060-

PU TTC/Supplément pour le service de 12%

表示価格は税込価格です。別途サービス料（12%）が加算されます。

We will add 12% service charge

7名様よりご注文はテーブルの皆様一緒をお願いしております。

チーズとデザートはワゴンから選んで頂くのではなく、「当日シェフのお任せ」にてご用意させていただきます。

Nous recommandons ces menus pour l'ensemble de la table. (à partir de 7 pers)

We recommend course menu for the entire table.(from 7 pers)