

GOURMAND

Homard Breton poché glacé avec mousseline d'oignons citronnée au caviar

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



Foie gras de canard et asperge blanches poêlés, sauce Périgueux

フランス産鴨のフォワグラとホワイトアスパラガスのポワレ ペリグーソース



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

Ou, または、

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

国産黒毛和牛フィレ肉のポワレ 白ワインのボルドーズソース



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



Le choix de tous les desserts

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



Café et Mignardises

食後のフィナーレ ミニアルデイズとコーヒー

¥27,000-

SAVEUR

————— *Les Entrées* 前菜をお選び下さい —————

Asperges blanches froides et Aoriika mariné, jus de clovisses à l'émulsion d'huile

ホワイトアスパラガスとあおり烏賊の冷製
浅利とヴァージンオリーブオイルのエマルジョン

Terrine de foie gras tradition, gelée d'eau de vie de Kirsh

アピシウスの伝統的なフォワグラのテリーヌ
キルシュのジュレとブリオッシュを添えて

————— *Le Poisson* お魚料理 —————

Homard Canadien poché, sauce beurre blanc à l'orange sanguine, Tête de Moine aux condiments de légumes

カナダ産オマール海老のポシェ
ブラッドオレンジのブルブランソース 季節野菜とテット・ド・モワンヌ

————— *Les Viandes* お肉料理をお選び下さい —————

Aumônière de canard fumé et son confit, sauce vin rouge

フランス産鴨の燻製とそのコンフィをオーモニエール仕立て赤ワインソース

Agneau Sisteron en croûte aux Herbes de Provence

シストロン産仔羊背肉のパイ包み焼き プロヴァンスハーブの香り

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

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

Café et Mignardises

食後のフィナーレ、ミニアルディーズとコーヒー

¥19,440-

SAISON

————— *Les Entrées* 前菜をお選び下さい —————

**Papillotes de langoustines,
sauce yaourt et huile d'épices de paprika piquant**

ラングスティーヌのパピヨット包み焼きスパイス風味のパプリカとヨーグルトソース

Ris de veau et cuisse de lapin frits, sauce supreme et coulis de truffe

リドヴォーと兎の腿肉のコンビネーション黒トリュフのシュプレームソース

—————
Soupe de tomates jaunes aux palourdes

蛤と黄色トマトのスープ

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

**Filet de daurade royale vapeur aux shiroébi,
Sauce Madère à l'huile de pistache**

真鯛のヴァプールと白海老のフリットピスタチオナッツオイルとマデールソース

Crépinette de filet de porc et pied de veau avec foie gras pôlé

国産豚フィレ肉と脛肉のクレピネット包み焼き フォワグラのポワレ添え

—————
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

Café et Mignardises

食後のフィナーレ ミニアルディーズとコーヒー

¥12,960-

Supplément pour le service de 10%

(表示金額は消費税 8%込みの金額です別途 10%のサービス料が加算されます。)

(We will add 10% service charge.)