

Déjeuner APICIUS

¥ 12,960

岩元学シェフが旬の食材(毎月)をふんだんに盛り込んだ贅沢なランチコースを
ビジネスシーンやご友人の方々との会食にご満足頂けるようご用意致しました
*Utiliser la saisonnalité des produits, jouer avec les ingrédients pour surprendre les clients.
Voici le défi que relèvent tous les mois Manabu Iwamoto et sa brigade.*

Veillez choisir une entrée et un plat dans notre sélection.

前菜とメインディッシュをそれぞれお選びください

Please choose plate each from appetizer & main dish.

Les Entrées 前菜

Eescargots Bourguignonne et amadai frit croquant, coulis de carapaces de
crustacés

エスカルゴのブルギニヨンヌとアマダイのフリット 甲殻類のクーリ

Baked escargot and deep fried tilefish, crustacean sauce

Ou, または、Or,

Flan de foie gras, coulis de girolles et abricots, mascarpone poivré

冷製フォワグラのフラン、ジロール茸のクーリとアプリコット

胡椒風味のマスカルポーネチーズ

Tiny cold pudding of foie gras, with mushroom sauce and apricot

Soupe de Fourme d'Ambert

フルムダンベールのクリームスープ

Hot cream soup of blue cheese

Les plats principaux メインディッシュ

Pavé de sakuramasu meunière sauce beurre noisette

桜鱒のムニエル ブールノワゼットソース

Cherry salmon meuniere, butter sauce

Ou, または、Or,

Brochette de trois viandes à la ratatouille

三種類のお肉のブロシエット焼き ラタトゥイユ添え

Roasted assorted meat on a skewer

Petite Crème brûlée

パティシエから小さなクレームブリュレ

Tiny crème brûlée

Chariot de desserts, glaces et sorbets aux saveurs du moment

本日のワゴンデザートとアイスクリームやシャーベット

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

Café et Mignardises

食後のフィナーレ、ミニマルディーズとコーヒー

Coffee and Tiny pastrys

PRINTEMPS

¥ 8,640

Flan de foie gras, coulis de courgettes à la pistache

冷製フォワグラのフラン ズッキーニとピスタチオナッツのクーリー
Tiny cold pudding of foie gras and pureed zucchini with pistachio nut

Soupe au pistou

野菜のブイヨンスープ ピストゥ風味
Vegetable bouillon soup, basil flavor

Brochette de langoustines et ris de veau pané

リドヴォーのパネとラングスティースのブロシエット焼き
Sauted scampi and sweet bread on a skewer

Chariot de desserts, glaces et sorbets aux saveurs du moment et café

本日のワゴンデザートとアイスクリームやシャーベット コーヒーまたは紅茶
Selection of seasonal cakes, ice cream and sherbet, trolley service & coffee

M A I

¥ 5,400

Ayu glacer Basquaise

鮎のグラッセ バスク風
Baked sweetfish, in a "Basque style"

Ou, または、Or,

Jambon persillé et Culatello

ジャンボンペルシエとクラテッロ
Gelatin based terrine served with pork leg and prosciutto

☎ ————— ☎ ————— ☎ ————— ☎

Veillez choisir une entrée et un plat dans notre sélection.

前菜とメインディッシュをそれぞれお選びください。
Please choose plate each from appetizer & main dish.

☎ ————— ☎ ————— ☎ ————— ☎

Fruits de mer à la nage au râpé de radis rose

海の幸のナージュ仕立て 二十日大根のラペ添え
Seasonal seafood its bouillon taste

Ou, または、Or,

Langue de bœuf braisée Bordelaise

和牛舌のブレゼ ボルドレーズ
Braised beef tanguie, red wine sauce

Chariot de desserts, glaces et sorbets aux saveurs du moment et café

本日のワゴンデザートとアイスクリームやシャーベット コーヒーまたは紅茶
Selection of seasonal cakes, ice cream and sherbet, trolley service & coffee

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.