

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

Panachés de poissons frit, sauce beurre blanc aux fraises

海の幸のパナッシュフリット 苺のブルーブランソース
Assorted deep-fried seafood, white wine butter sauce strawberry flavor
Ou, または、Or,

Flan de foie gras froid, sauce anglaise à la fève Tonka

冷製フォワグラのフラン トンカ豆風味のアングレーズソース
Tiny cold pudding of foie gras, anglaise sauce Tonka bean flavor

Soupe de pigeon à l'harissa

フランス産仔鳩のスープ アリッサ風味
Hot bouillon soup of pigeon, ethnic taste

Les plats principaux メインディッシュ

Pavé de sakuramasu poêlé et choucroute, sauce Champagne

北海道産桜鱒のポワレとシュウクルート シャンパーニュソース
Sautéed cherry salmon and sauerkraut, Champagne sauce
Ou, または、Or,

Piccata de veau, sauce à l'ail et Pastis

フランス産仔牛のピカタ パスティスソース
Piccata of veal loin, pastis sauce

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、ミニアルディーズとコーヒー
Coffee and Tiny pastrys

35^{me}
Anniversaire

PRINTEMPS

¥ 8,640

Soupe d'anguille fumée au vin rouge

鰻のスープ 赤ワイン風味

Hot bouillon soup of eel, red wine taste

Langoustines et Saint-Jacques poêlées à la tomates Provençales

ラングスティーヌと帆立のポワレ プロヴァンス風

Sauteed scampi and scallop, tomato sauce

Asperges blanches chaudes et lapin, sauce ravigot

ホワイトアスパラガスと兎肉のパネ ラヴィゴットソース

Grilled white asparagus and deep-fried rabbit, ravigot 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

AVRIL

¥ 5,400

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 and main dish.

Velouté de céleri-rave aux coquillages

芋セロリと貝類のヴルーテ

Hot soup of celeriac with shellfish

Ou, または、Or,

Pâte de campagne et Culatello, sauce à la fruits de la passion

アピシウス伝統のパテドカンパーニュとクラテッロ パッションフルーツソース

Classic pork meat pate and prociutto, passion fruit sauce

▮ ————— ▮ ————— ▮ ————— ▮

Pavé de sawara poêlé, sauce tortue de mer au poivre vert

鱈のポワレ 青海亀のコンソメ グリーンペッパーの香り

Sauteed sawara fish, turtle consomme sauce, green pepper flavor

Ou, または、Or,

Risotto de fumé de canard et son confit

フランス産鴨の燻製とコンフィ リゾット添え

Roasted duck breast and confit of its leg with risotto

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.