

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

L'œuf parfait aux crustacés

卵のパルフェと甲殻類
Soft-boiled egg with crustacean
Ou, または、Or,

Hachis Parmentier de sanglier

猪肉のアッシパルマンティエ
Gratined mashed potato with wild boar

Soupe de moules au safran

ムール貝のスープ サフラン風味
Cream soup of mussel, saffron taste

Les plats principaux メインディッシュ

Filet de kuro-mutsu poêlé voilé en Culatello, sauce au vin rouge

黒ムツのポワレとクラテッロ 赤ワインソース
Sauted Japanese blue fish, red wine sauce
Ou, または、Or,

Petite bitoke à la Russe et pieds de veau frit

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 tartare steak, "semi-cooked",
served with butter rice and hash browns cream 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、ミニャルディーズとコーヒー
Coffee and Tiny pastrys

HIVER

¥ 8,640

Pot au de crème de foie gras en gelée d'eau de vie de Kirsh

フォワグラのポ・ド・クレーム キルシュのジュレ
Cold tiny pudding of foie gras with Kirsh jelly

Kué mi-cuit à la mimosa au caviar

クエのミキュイ キャビア添え
Baked longtooth grouper with caviar

Civet de marcassin

猪肉のシヴェ
Stewed wild boar

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

FÉVRIER

¥ 5,400

Soupe de tomates jaunes à la palourde

黄色トマトと蛤のスープ
Hot soup of yellow tomato with clam

Ou, または、 Or,

Pâté de campagne et saucisson sec fermier

アピシウス伝統のパテドカンパーニュとリヨン産ドライソーセージ
Classic pork meat paté and dry sausage

▣ ————— ▣ ————— ▣ ————— ▣

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.

▣ ————— ▣ ————— ▣ ————— ▣

Boudin de crustacés, sauce au beurre blanc à l'orange sanguine

甲殻類のブーダン仕立て ブラッドオレンジのブルブランソース
Sausage of crustacean, orange butter sauce

Ou, または、 Or,

Croquette de canard confit et fumée de canard

鴨のクロケット コンフィと燻製
Duck confit croquette

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.