

Entrées

Assiette de caviar et d'oursins à la crème de légumes
(spécialité)

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
(高橋徳男氏へのオマージュ)

Caviar and seaurchin covered with cauliflower cream mousse and consomme jelly
¥9,460

Tartare de poisson frais,
gelée de Champagne et salade parfumé au citron vert

鮮魚のタルタル シャンパーニュのジュレ
ライム風味のサラダ添え

Tartare of seasonal fish with Champagne jelly
¥7,700(s-¥7,040)

Marinière de fruit de mer, façon du pêcheur

漁師風 魚介のマリエール

Steamed variety seafood served with its bouillon soup
¥8,250

Terrine de foie gras enrobée de praline,
parfumé au café

プラリネでフォアグラのテリーヌをコーティング
コーヒー風味

Foie gras terrine covered caramelized nut, coffee flavor
¥9,680(s-¥9,020)

Foie gras poêlé, sauce aigre-doux

フォワグラのポワレ 甘酸っぱいソース

Sauted foie gras, Madera sauce

¥11,220(s-¥10,120)

Salade d'homard européen aux arômes d'agrumes

ヨーロッパ産オマール海老のサラダ仕立て 柑橘の香り

Salad european lobster, citrus fruit flavor
¥9,680

Potages

Consommé de tortue de mer au Xérès (spécialité)

小笠原産母島の青海亀のコンソメスープ シェリー風味

Hot consomme soup of turtle(from Ogasawara Island)
¥4,730(s-¥3,850)

Garbure à la béarnaise

ガルビュール ベアルヌ風

Vegetable clear soup

¥3,850(s-¥3,300)

Poissons et Crustacés

Anguille en croûte, sauce porto

鰻のパイ包み焼き ポルト酒風味

Eel pie stuffed with scallop mousse, mushroom and foie gras,

Port wine sauce

¥8,800

Homard Canadien poché

à l'huile de coriandre et estragon

カナダ産オマール海老のポシェ

コリアンダー、エストラゴン風味

Poched Canadian lobster, Americaine sauce

¥11,220(s-¥8,800)

Sole de Douvres cuite à la vapeur,

crème de caviar au Champagne

ドーバーソールの白ワイン蒸し

シャンパーニュ風味のキャビアクリームソース

Steamed Dover sole, white wine cream sauce with caviar

¥12,100(s-¥9,900)

Bouillabaisse d'Apicius

ブイヤベース アピシウス風

Bouillabaisse

¥11,550(s-¥9,570)

Nous sommes tenus de ne pas servir de boissons alcoolisées aux personnes qui conduisent,
en conformité avec les lois en vigueur au Japon.

お車でご来店の際運転される方にはアルコール類は販売いたしかねます。

We are not allowed to serve an alcoholic drink to drivers.

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

《 *Au fil des saisons* シェフがお薦めする一皿 》

Cocktail de caviar Beluga, condiment, Toast Melba (30g)

キャビアベルーガ コンディメントとメルバトースト添え (30g)

Caviar "Beluga" (30g)

¥42,900

Assiette de champignons sauvages poêlées à l'échalote

旬の産地から届いた野生の茸のソテー エシャロット風味

Assorted wild mushroom sauté, shallot taste

¥7,590(s-¥5,060)

Crème de châtaigne au foie gras et champignons(spécialité)

岐阜県中津川産栗のスープ 茸、フォワグラと共に

Chestnut cream soup with mushroom and foie gras saute

¥4,730 (s-¥3,850)

Steak Ormeau "Rossini"

国産鮑のステーキロッシーニ風

Abalone steak with sauted foie gras "Rossini"

¥38,500

Viandes et Volailles

Jambonette de pigeon et suprême,

épice au miel et betterave

仔鳩のジャンボネットと胸肉の蜂蜜エピス風味

ビーツのコンビネーション

Roasted pigeon stuffed with chorizo, onion, its broth sauce

¥9,130

Caillette de canard rôti, son jus aux truffe

鴨のカイエット仕立て トリュフ入りジュのソース

Baked minced duck, covered of crepinette, black truffle flavor

¥9,680(s-¥8,690)

Côte filet d'agneau en chevreuil

シストロン産仔羊のコートフィレ肉 シュヴルイユ風

Sautéed lamb loin, red wine sauce

¥11,220

Carbonade de joue de bœuf

牛頬肉のカルボナード 黒ビール煮込み

Stewed Japanese beef cheek

¥9,020(s-¥7,920)

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

¥14,410(s-¥12,430)

Filet de bœuf poêlé, sauce au poivre vert

国産黒毛和牛フィレ肉のポワレ グリーンペッパーソース

Japanese tenderloin beef steak, green pepper sauce

¥16,830(s-¥13,420)

Salades et Légumes

Assiette chaude de légumes

温野菜

Hot vegetables

¥2,860

Salade composée

ミックスサラダ

Mixed salad

¥2,310

Salade de cresson

クレソンサラダ

Watercress salad

¥2,530

Salade d'endives

アンディーブサラダ

Chicory salad

¥2,860

Chef de cuisine. Junichi Moriyama. 料理長 森山 順一