

TRADITIONNEL

¥27,060-

— *Les Entrées* 前菜をお選び下さい —

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

Marinière de fruit de mer, façon du pêcheur
漁師風 魚介のマリニエール
Steamed variety seafood served with its bouillon soup

— *Le Poisson* お魚料理 —

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

— *Les Viandes* お肉料理をお選び下さい —

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, shaped like stick, black truffle flavor

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
Sauted lamb loin, red wine sauce

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
Selection of well aged cheese, trolley service

Chariot de desserts, glaces et sorbets aux saveurs du moment
デセールのセレクション 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
Selection of seasonal cakes, ice cream and sherbet, trolley service

GOURMAND

¥33,000-

Assiette de caviar et d'oursin 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
Caviar and sea urchin covered with cauliflower cream mousse and consommé jelly

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

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

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

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

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
Selection of well aged cheese, trolley service

Chariot de desserts, glaces et sorbets aux saveurs du moment
デセールのセレクション 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
Selection of seasonal cakes, ice cream and sherbet, trolley service

PRESTIGE

¥40,700-

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

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

Filet de bœuf poêlé, "Rossini"
国産黒毛和牛フィレ肉のポワレ "ロッシーニ"
Japanese tenderloin beef steak with sauted foie gras "Rossini"

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

Café et Mignardises
ミニアルディーズとコーヒー
Coffee and small cakes

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