

L'Entrées

Assiette de caviar et d'oursin à la crème de légumes (spécialité).....@¥9.460
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 sea urchin covered with cauliflower cream mousse and consommé jelly

Terrine de Noix de Saint-Jacques et crabesaux morilles sechées et pistache.
.....@¥9.460..s@¥8,470
帆立貝、蟹、乾燥モリリーユ茸、ピスタチオナッツのテリーヌ
Terrine scallop and crab served with dried mushroom and pistachio nut

Kué et laitance frits, jus émulsionné, compotée de fenouil au citron confit....@¥8.470..s@¥7,480
九絵と白子のコンビネーション フヌイユのコンポート エマルジョンソース
Half raw cooked longtooth grouper and deep fried milt of codfish with fennel puree

Terrine foie gras d'oie tradition, salade de bulbe de lys et fraises.....@¥9.020..s@¥8.030
アピシウス伝統の鵞鳥のフォワグラのテリーヌ 苺と百合根のサラダ添え
Traditional preserved foie gras terrine

Foie gras de canard poêlé, sauce aux noix au rhum agricole, gnocchis au pommes de terre.....@¥9.460--s@¥8.470
鴨のフォワグラのポワレ アグリコール・ラム酒の香るソース ニョッキ添え
Sautéed foie gras in a rum sauce

Homard européen poché glacé avec mousseline d'oignons citronnée au caviar
..... @¥19.800--s@¥12.540
ヨーロッパ産オマール海老のショウフロワ オニオンムスリーヌとキャビア添え
Cold european lobster with onion mousse and caviar

Potages

Velouté de panais aux champignons et foie gras.....@¥4.730--s@¥3.850
パースニップのヴルーテ、茸、フォワグラと共に
Hot parsnip cream soup with mushroom and foie gras saute

Consommé de tortue de mer au Xérès(spécialité)..... @¥4.730--s@¥3.850
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 consommé soup of turtle (from The Ogasawara Islands)

Poissons et Crustacés

Étuvée de kué et langoustines poêlées, bouillabaisse d'épinards, Polenta blanche
.....@¥8.470--s@¥7.480
九絵のエテュヴェとラングスティーナのポワレ ほうれん草とポレンタ添え
Steamed longtooth grouper and sautéed scampi served with fish and mushroom broth sauce

Turbot brteon meunière, huile de koutaké sec d'épices.....@¥9.460--s@¥8.250
ブルターニュ産平目のムニエル 乾燥香茸のオイルソース
Brittany turbot meuniere, dried mushroom essence oil sauce

Huîtres chaudes au jambon cru, beurre Bébé Rose.....@¥6.050--s@¥4.510
真牡蠣と生ハムの温製 ベベローズバターソース
Steamed oyster and prosciutto, sour red radish sauce

Homard européen poêlé, sauce crustacés au lait de noidx de tigre...@¥18.590--s@¥12.100
ヨーロッパ産オマール海老のポワレ タイガーナッツミルクのアメリケーヌソース
Sauted european lobster, Americaine sauce and smoke oil

Bouillabaisse d'Apicius.....@¥11.550--s@¥9.570
ブイヤベース アピシウス風
Bouillabaisse

Steak Ormeau "Rossini".....@¥28.270--s@¥20.020
国産鮪のステーキロッシーニ風
Abalone steak with sauted foie gras "Rossini"

Viandes et volaille

Jambonnette de pigeon au jus.....@¥11.000--s@¥9.020
フランス産仔鳩のジャンボネット仕立て そのシンプルなジュ
Roasted pigeon wrapped in bacon, onion, pistachio nut and truffle, its broth sauce

Canard Challandais rôti, sauce Salmis, croquette de trompette de la mort
.....@¥9.790--s@¥8.800
シャラン鴨胸肉のロティ サルミソース トランペット茸のクロケット添え
Roasted duck breast, sauce salmis

Cofe filet d'agneau poêlée au jus, beurre à la menthe.....@¥9.460--s@¥8.470
シストロン産仔羊のコートフィレ肉のポワレ そのジュとミント風味のバターソース
Sauted lamb loin, its broth sauce mint flavor

Noisettes de chevreuil, sauce poivrade, L'œuf Chimay, Topinambou.....@¥9.020--s@¥8.030
蝦夷鹿のノワゼット ポワヴラードソース エッグベネディクト添え
Venison steak, red wine sauce pepper flavor

Bitoke à la Russe mi-cuit maison Apicius (spécialité)@¥14.190--s@¥12.100
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
Minced Japanese beef tartar steak "semi-cooked" served with butter rice, hash browns and cream sauce

Filet de bœuf poêlé, sauce au vin blanc de Bordeaux.....@¥16.500--s@¥13.090
国産黒毛和牛フィレ肉のポワレ 白ワインのボルドレーズソース
Japanese tenderloin beef steak

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. Manabu Iwamoto. 料理長 岩元 学
Chef Sommelier. Hiroyuki Seino. シェフソムリエ 情野 博之

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.

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.