

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お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

Cuisses de grenouilles frites, sauce Comté et truffe noire

グルヌイユのフリット コンテチーズと黒トリュフのソース
Deep-fried frog legs, Conté cheese and black truffle

Ou, または、Or,

Culatello, brioche à la confiture de saison, crème feuilleté au poivre
クラテッロとブリオッシュ、季節のコンフィチュールと胡椒風味のホイップドクリーム
Prosciutto with seasonal condiment

Crème de châtaignes aux champignons et foie gras

岐阜県中津川産の栗、フォワグラ、茸のクリームスープ
Cream soup of chestnut with sauted foie gras and mushroom

Les plats principaux メインディッシュ

Paupiettes Carta Fata d'itoyori au crabe

イトヨリ鯛と蟹のポーピエット カルタ・ファタで包んだ蒸し焼き
Steamed Itoyori fish with scallop mousse served with mushroom, Americane sauce

Ou, または、Or,

Émincée de Côtes de porc demi-sel et Boudin noir,
à l'huile de noix et raifort, compoté de pommes

霧島豚ロース肉の塩漬け薄切りとそのブーダンノワール
胡桃オイルとレフォール 林檎のコンポート添え
Roasted pork loin

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

AUTOMNE

¥ 8,640

Soupe d'anguille fumée à l'huile de noix

燻製鰻のスープ 胡桃オイル

Hot bouillon soup of smoked eel, walnut oil flavor

Crustacés en KAYU, l'huile de cinq épices, beurre d'algues

甲殻類とお粥仕立て サンクエピスと海草のバター

KAYU with crustacean, seaweed flavor

Feuilles de Brick de canard confit avec GINGOEMON-IMO

鴨のコンフィのブリック包み焼きと甚五右衛門芋

Confit of duck wrapped pate brick

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

OCTOBRE

¥ 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.

Tartare de thon, champignons à la Grecque

鮪のタルタルと茸のグレック風

Tartar of tuna with marinated mushroom

Ou, または、Or,

Pâte de campagne, chèvre et TORAMAMÉ aux fruits secs

パテドカンパーニュとシェーブルチーズ、とら豆、ドライフルーツ

Classic meat paté and goat cheese

☎ ————— ☎ ————— ☎ ————— ☎

Galette de kinmé-dai et crabe, sauce beurre blanc à la radis rose

金目鯛とタラバ蟹のガレット、二十日大根のブルーブランソース

Galette of kinme-bream with scallop mousse and crab, white wine butter sauce

Ou, または、Or,

Confites de joues de bœuf et sa langue

和牛頬肉とその牛舌のコンフィ

Confit of beef cheek and tangué

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.