

TRADITIONNEL

¥27,060-

— Les Entrées 前菜をお選び下さい —

Fruits de mer marinés de saison,
sauce émulsionnée de coquillage, vinaigrette tomate à la façon de couronne
旬の魚介のマリネ 貝とトマトのエマルジョンソース リース仕立て
Marinated seasonal seafood, emulsified shellfish and tomato vinegar sauce

Terrine de foie gras tradition, gelée de thé et sirop d'érable avec gâteau en moussline
アピシウス伝統のフォワグラのテリーヌ紅茶のジュレとシフォンケーキ添えメープルシロップの香り
Traditional preserved foie gras terrine with tea flavored jelly and chiffon cake

— Le Poisson お魚料理 —

Civet d'homard Canadien
カナダ産オマール海老のシヴェ
Poched Canadian lobster, red wine sauce

— Les Viandes お肉料理をお選び下さい —

Aiguillette de canard, sauce Salmis, purée de marron et céleri-rave
鴨のエグイエット サルミソース 栗と根セロリのピューレ添え
Roasted duck breast, salmis sauce

Côte filet d'agneau poêlé, sauce noix de coco au curry
シストロン産 仔羊コートフィレ肉のポワレ ココナッツミルクとカレー風味
Sauteed lamb loin, its broth sauce, coconut and curry flavor

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
デザ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

Sole de Douvres à la Bonnefemme
ドーバーソールのボン・ファム
Dover sole gratined with scallop mousse "Sole Bonnefemme"

— 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
デザ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-

Composition d'homard européen, caviar et betterave
ヨーロッパ産オマール海老とキャビア ビーツのコンポジション
Combination of european lobster and caviar

Sole de Douvres à la Bonnefemme
ドーバーソールのボン・ファム
Dover sole gratined with scallop mousse "Sole Bonnefemme"

Filet de bœuf "Wellington" sauce Bordelaise
国産黒毛和牛フィレ肉のパイ包み焼きウェリントン風
赤ワインのボルドレーズソース
Beef "Wellington" Bordelaise sauce

Chariot de desserts, glaces et sorbets aux saveurs du moment
デザ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

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