

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

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*
¥9,680(s-¥9,020)

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
¥7,700(s-¥7,040)

Foie gras de canard poêlé et navet glacé, sauce madère

鴨のフォワグラのポワレと蕪のグラッセマデラ酒ソース

Sauteed foie gras and turnip, Madera sauce
¥11,220(s-¥10,120)

Ravioli de crustacés à l'américaine légère

甲殻類のラヴィオリ 軽いアメリカソース

Crustacean ravioli, Americaine sauce
¥7,700(s-¥7,040)

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
¥13,200

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)
¥4,950(s-¥3,960)

Soupe de moules au safran

ムール貝のスープ サフラン風味

Hot cream soup of mussel, saffron taste
¥3,850(s-¥3,300)

Poissons et Crustacés

Kinmedai vapeur à la Normandie

金目鯛の蒸し焼き ノルマンディー風

Steamed red snapper, white wine sauce served with mussel
¥8,800(s-¥7,700)

Civet d'homard Canadien

カナダ産オマール海老のシヴェ

Poched Canadian lobster, red wine sauce
¥11,220(s-¥8,800)

Sole de Douvres à la Bonnefemme

ドーバーソールのボン・ファミ

Dover sole gratined with scallop mousse "Sole Bonnefemme"
¥12,100(s-¥9,900)

Kué poché à la Bouillabaisse, parfumé au pernod

九絵のポッシェ ペルノー香るブイヤベース仕立て

(岩元 学氏へのオマージュ)
Poached longtooth grouper, bouillbaisse sauce
¥9,900(s-¥8,800)

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, blinis aux pois chiche (30g)

キャビアベルーガ コンディメントとひよこ豆のブリニ添え (30g)

Caviar "Beluga" (30g)

¥44,550

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)

Chausson de champignons sauvages

旬の産地から届いた茸のパイ包み焼き

Wild mushroom pie

¥7,590 (s-¥5,060)

Turbot meunière à la grenobloise

骨付き平目のムニエル グルノーブル風

Turbot meuniere, brown butter sauce

¥9,900(s-¥8,800)

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

Pigeon rôti farci des champignons et du beurre,
son jus aux truffes

鳩のロースト 茸とバターを詰めて 香茸とトリュフの香るジュのソース

Roasted pigeon stuffed with mushroom, its broth sauce, black truffle flavor

¥11,220(s-¥9,130)

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

¥9,680(s-¥8,470)

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

¥11,220(s-¥9,130)

Noisettes de chevreuil, sauce poivrade

蝦夷鹿のノワゼット ポワヴラードソース

Venison steak, red wine sauce pepper flavor

¥9,130(s-¥8,030)

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
(小林 定氏へのオマージュ)

*Minced Japanese beef tartar steak "semi-cooked" served with butter rice,
hash browns and cream sauce*

¥14,410(s-¥12,540)

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

¥16,500(s-¥13,420)

Salades et Légumes

Assiette chaude de légumes

温野菜

Hot vegetables

¥2,420

Salade composée

ミックスサラダ

Mixed salad

¥1,980

Salade de cresson

クレソンサラダ

Watercress salad

¥1,650

Salade d'endives

アンディーブサラダ

Chicory salad

¥2,310

Chef de cuisine. Junichi Moriyama. 料理長 森山 順一