

LE MENU DE THIERRY

Tiramisu of Kelp, Langoustine Tartar with Citrus, Caviar

海藻のティラミスにラングスティーヌのタルタル
オシェトラキャヴィア / 爽やかな柑橘の香り

Grilled Yellowtail, Endive with Truffle Oil

鰯のグリエ トリュフ風味のアンディーヴ

☆ *Slowly Cooked Abalone, with Liver Sauce*

優しく火入れをした鮑に緑を彩って
シヴェソースと共に

Farci of Chicken Breast with Thigh and Foie Gras, Demi Deuil Style

黄金軍鶏胸肉のファルシをドウミドゥイユ仕立てで
腿肉 / フォワグラ / 野菜

☆☆ *Black Truffle in Pastry*

黒トリュフのパイ包み焼き

Pineapple with Pepper, as "Baked Alaska"

ベイクド・アラスカ風に仕上げたパイナップル 胡椒の香りを添えて

Coffee with Chocolates

カフェとショコラ

¥50,000

* お肉料理との変更を承ります。

Wagyu Sirloin, Gnocchi of Comte Cheese and Anchovy, Onion Farcie

特撰和牛サーロインのポワレ ¥ 5,600
熟成コンテチーズのニョッキとアンチョビ / 玉葱のファルシ

Filet of Beef

特撰和牛フィレ肉のポワレ ¥ 11,000

MENU WITHOUT THE DISH MARKED ☆

上記メニューより☆印の料理を除いたコース

¥38,500

MENU WITHOUT THE DISH MARKED ☆ AND ☆☆

上記メニューより☆印と☆☆印の料理を除いたコース

¥25,000

KINDLY INFORM US

IF YOU ARE ALLERGIC TO CERTAIN FOODS OR ARE OBSERVING DIETARY RESTRICTIONS.

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し出下さい。

ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGE AND CONSUMPTION TAX.

価格はいずれもサービス料・消費税込。