

LE MENU DE THIERRY

Parisien of Consomme and Leek with Oscetra Caviar, Cream of Dried Bonito Flakes

華やかに仕上げたパリジャン
鰹節クリームとオシエトラキャヴィア

Sea Bass with Kelp, Shellfish

海藻を着飾ったフランス産鱈
様々な貝類と共に

☆ *Homard Lobster in Cocotte, Wild Mushroom*

ヨーロッパ産ブルー・オマール海老のココット焼き
天然茸との共演

Roasted Veal Rib with Cream Sauce, Spring Vegetables

フランス産骨付き仔牛肉のロティ ブランケット仕立て
旬の野菜を散りばめて

☆☆ *Black Truffle in Pastry*

黒トリュフのパイ包み焼き

Nougat Glace with Lemon Jelly with A Hint of Rosemary

軽やかなヌガー・グラッセローズマリーが香るレモンのジュレ

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。