

# LE MENU DE THIERRY

☆☆

LANGOUSTINE DE SHIZUOKA À PEINE SAISIE  
NUAGE DE CHAMPAGNE, CAVIAR

静岡県産赤座海老とキャビア  
雲に見立てたシャンパーニュ

VELOUTÉ DE POULE FAISANNE ET ROYALE D'OIGNONS  
CHIPS DE CHÂTAIGNES, LES ABATS BRIOCHÉ

雌雉のヴルテと玉ねぎのロワイヤル  
栗のチップスとレバーのトースト

SOLE FARCIE ET POIREAU DE PLEINE TERRE, MOELLE, SAUCE VIN JAUNE  
フランス産舌平目のファルシとネギ、モワール、ソースヴァンジョーヌで

PERDREAU GRIS RÔTI, ENROBÉ DE SON FOIE  
BUTTERNUTS ET SAUCE SALMIS

山ウズラのロティバターナツカボチャとサルミソース

☆

LA FAMEUSE TRUFFE EN CROÛTE  
シェフのスペシャリテ 黒トリュフのパイ包み焼き

ÉLÉGANT MARIAGE DE POIRE ET BERGAMOTE  
UN SOUPÇON DE CHAMPAGNE BRUT

洋梨とベルガモットのエレガントな出会い  
ほのかに香らせたシャンパーニュ

CAFÉ

ACCOMPAGNÉ DE FINS CHOCOLATS

カフェとショコラ

¥43,000

PIÈCE DE BŒUF POÊLÉE  
CÉLERI-RAVE BRAISÉ À LA TRUFFE, JUS DE BŒUF

特撰和牛サーロインのポワレ  
黒トリュフを絡めたセロリラブのブレゼ ビーフのジュ

\* お肉料理との変更を承ります。¥3,700

MENU WITHOUT THE DISH MARKED ☆☆☆

上記メニューより☆☆印の料理を除いたコース

¥33,000

MENU WITHOUT THE DISHES MARKED ☆ AND ☆☆☆

上記メニューより☆印と☆☆印の料理を除いたコース

¥21,000

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。

A 10% SERVICE CHARGE IS ADDED TO YOUR BILL.

甚だ勝手ではございますが、サービス料(10%)を加算させていただきます。