

LE MENU DE THIERRY

ÎLE FLOTTANTE À LA TRUFFE NOIRE
SUR UNE "CRÈME ANGLAISE "AUX ASPERGES VERTES
黒トリュフのイルフロタント グリーンアスパラガスのスープに浮かべて

☆ LANGOUSTINE DE SHIZUOKA POÊLÉE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES
静岡県産 赤座海老のポワレ 茸と共に

SOLE FARCIE, CLAMS ET COURGETTE
フランス産ソールファルシを優しくブレゼ 蛤のお出汁で

PIGEONNEAU EN CROÛTE DE CACAO
LA CUISSE EN BOUILLON CONDIMENTÉ
カカオ塩で包んだ仔鳩
腿肉のブイヨンにアクセント

☆☆ LA FAMEUSE TRUFFE EN CROÛTE
黒トリュフのパイ包み焼き

FUSEAUX CROUSTILLANTS DE CHOCOLAT
NUAGE DE GINGEMBRE ET SORBET SHISO
軽く仕上げたミルクチョコレートクリーム
生姜の雲と紫蘇のソルベ

CAFÉ
ACCOMPAGNÉ DE FINS CHOCOLATS
カフェとショコラ

¥43,000

PIÈCE DE BŒUF POÊLÉE
INCA NO MEZAME AU VIEUX COMTÉ, LÉGUMES RÔTIS ET JUS DE BŒUF
特撰和牛サーロインのポワレ
インカのめざめの熟成コンテチーズ風味 野菜のローストとビーフのジュ
* お肉料理との変更を承ります。¥4,200

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 DISH 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 15% SERVICE CHARGE IS ADDED TO YOUR BILL.

甚だ勝手ではございますが、サービス料(15%)を加算させていただきます。