

LE MENU DE THIERRY

ROYALE DE LANGOUSTINE
CRESSON ET CITRON
ラングスティーヌのロワイヤル
クレソンとレモンと共に

AMADAI AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES
INCA ÉCRASÉE AU BEURRE D'HERBES
JUS DE COQUILLAGES
甘鯛の松笠仕立て
香草で香り付けたインカが目覚め 蛤のソース

☆

HOMARD AU VOUVRAY
FENOUIL, GELÉE AUX AGRUMES
ヨーロッパ産ブルー・オマール海老をヴーヴレイのソースで
フヌイユ 柑橘のジュレ

DOS DE CHEVREUIL CUIT SUR L'OS
COING SAFRANÉ, SALSIFIS AU JUS FERMENTÉ
蝦夷鹿ロース肉のロティ
サフラン風味のマルメロと旨味を引き出した牛蒡を添えて

☆☆

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

FINE TARTELETTE CHOCOLAT
SURPRENANTE GLACE YUZU/KATSUOBUSHI
驚きに満ちたチョコレートタルト
柚子とかつおぶしのアイスクリーム

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

¥50,000

* お肉料理との変更を承ります。

PIÈCE DE BŒUF POÊLÉE ¥ 5,600
BETTERAVES LAQUÉES AU BEURRE FUMÉ
VINAIGRÉES ET MOUSSELINE
特選和牛サーロインのポワレ
ビーツのラックに燻製バター 酸味のあるムースリーヌと共に

FILET DE BŒUF POÊLÉ ¥ 11,000
特選和牛フィレ肉のポワレ

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。