

# LE MENU DE THIERRY

*Langoustine with Citron Caviar, Espelette Soup with Ravioli*

ラングスティーヌをシトロンキャヴィアで飾って  
エスプレットスープのラビオリと一緒に

☆

*Onion Soup with Cloud of Comte Cheese*

*Black Truffle Cream*

玉葱のスープ 雲のように仕上げた熟成コンテチーズ  
黒トリュフのクリーム

*European Flounder and Various Shellfish with Champagne Sauce*

*Flan of Herb*

ヨーロッパ産平目と様々な貝をシャンパンで仕上げたソースと共に  
軽く火を入れたハーブ類を添えて

☆☆

*Blue Lobster with Endive, Sauternes Sauce*

ブルー・オマール海老とアンディヴ  
ソーテルヌワインのソース

*Snow Grouse Imperial Style*

雷鳥のインペリアル風

*Black Fig and Vineyard Peach with Spiced Rivesaltes Wine*

*Fennel and Pastis Sorbet*

黒無花果とペッシュー・ド・ヴィーニュにリヴサルトワインとエピスを合わせて  
フヌイユとパステイスのソルベ

*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。

*Sirloin of Beef with Leek and Truffle*

¥ 5,600

特選和牛サーロインのポワレ  
西洋葱とトリュフの共演

*Fillet of Beef with Leek and Truffle*

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。