

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ビアで飾って
エスペ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・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

カフェビショコラ

¥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。