

# LE MENU DE THIERRY

LANGOUSTINE ET CRÈME DE CITRON, CAVIAR OSCIÈTRE  
RAVIOLE DANS UN BOUILLON D'ESPELETTE

ラングスティ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



SOUPE À L'OIGNON, SYPHON DE COMTÉ GRANDE RÉSERVE  
CHANTILLY TRUFFE NOIRE

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

TURBOT AU CHAMPAGNE ET COQUILLAGES

HERBES POTAGÈRES JUSTE SAISIES

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



HOMARD BLEU AU SAUTERNES ET ENDIVE

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

GROUSE À "L'IMPÉRIAL"

雷鳥のインペリアル風

FIGUES NOIRES ET PÊCHES DE VIGNE AU RIVESALTES ÉPICÉ

SORBET FENOUIL ET PASTIS

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  
フヌイユとパスティスのソルベ

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  
POIREAUX, MOELLE ET TRUFFE

¥ 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

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。