

LE MENU DE THIERRY

COQUILLAGES, OURSINS ET KAKI MARINÉ AU VINAIGRE DE CHAMPAGNE

様々な貝と雲丹を合わせた豪華な一皿
シャンパンビネガーでマリネした柿をアクセントに



CHOU-FLEUR MEUNIÈRE SAUCE MORNAY / TRUFFE NOIRE

旬のカリフラワーを香ばしくムニエルにして
モルネーソース / 黒トリュフ

SOLE FARCIE, GRILLÉE AUX TOPINAMBOURS

ドーバーソールのファルシ
異なる食感のトピナмбуールを添えて



HOMARD À L'AMÉRICAIN

ヨーロッパ産ブルー・オマール海老のアメリカ風
レ セゾンスタイルで

DOS DE CHEVREUIL RÔTI SUR L'OS, COINGS SAFRANÉS

BETTERAVES FUMÉES AU VINECAO

蝦夷鹿ロース肉のロティとサフラン風味のマルメロ
燻製にして香り良く仕上げたビーツにビネカオを合わせて

PETIT FAR BRETON AUX KAKI ET UMEBOSHI

柿と梅干で仕上げたブルターニュ地方の伝統菓子ファーブルトン

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。