

# LE MENU DE THIERRY

Various Shellfish and Sea Urchin  
Marinated Persimmon with Champagne Vinegar

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

☆

Cauliflower Menniere  
Mornay Sauce and Black Truffle

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

Dover Sole Farce with Jerusalem Artichoke

ドーバーソールのファルシ  
異なる食感のトピナンプールを添えて

☆☆

European Blue Lobster Americaine Style

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

Roasted Venison Loin with Saffron Flavored Quince

Smoked Beets Dressed with Cacao Vinegar

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

Traditional Far Breton Persimmon and 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

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。