

# LE MENU DE THIERRY

*Tuna Confit with Sudachi, Tofu Cream with Wasabi*

国産鮪を酢橘のコンフィで爽やかに  
山葵が香る豆腐のクリーム

☆

*Langoustine with Caviar*

*Watercress and Kalamansi*

軽く火入れしたラングスティーヌ  
クレソンとカラマンシーのアクセント/オシェトラキャビア

*Charcoal Grilled Striped Jack with Bamboo Shoot*

木の芽を挟んで香り付けた縞鯧の炭火焼き  
筍のバリゲール

☆☆

*Lobster with Rivesaltes Sauce, Carrot and Mimolette*

ヨーロッパ産ブルー・オマール海老の殻付きロースト  
人参 ミモレット リブサルトワインのソース

*Roasted Veal Rib with Cream Sauce, Spring Vegetables*

フランス産骨付き仔牛肉のロティをブランケット仕立てで  
旬の山菜や野菜と共に

*Classic Chocolate Tarte, Yuzu and Dried Bonito Flake Ice Cream*

驚きに満ちたチョコレートタルト  
柚子とかつおぶしのアイスクリーム

*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 Layered Potato and Aged Comte Cheese* ¥ 5,600

特撰和牛サーロインのポワレ  
インカのめざめの熟成コンテチーズ風味 野菜のローストとビーフのジュ

*Filet of Beef with Layered Potato and Aged Comte Cheese* 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。