

LE MENU DE THIERRY

THON ASSAISONNÉ DE SUDACHI CONFIT
CRÈME DE TOFU AU 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 POCHÉE AU CRESSON ET KALAMANSI, CAVIAR OSCIÈTRE
軽く火入れしたラングスティース
クレソンとカラマンシーのアクセント/オシエトラキャビア

SHIMAAJI CONTISÉ AU KINOMÉ, AU FEU DE BOIS
BARIGOULE DE BAMBOU
木の芽を挟んで香り付けた縹鰯の炭火焼き
筍のバリゲール

☆☆ HOMARD BLEU RÔTI DANS SA CARAPACE
SALADE DE CAROTTES, MIMOLETTE EXTRA VIEILLE/RIVESALTES ROUGE
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

CARRÉ DE VEAU CUIT SUR L'OS
SERVI COMME UNE BLANQUETTE, QUELQUES SANSAI
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

FINE TARTELETTE CHOCOLAT
SURPRENANTE GLACE YUZU/KATSUOBUSHI
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

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 ¥ 5,600
INCA NO MEZAME AU VIEUX COMTÉ
LÉGUMES RÔTIS ET JUS DE BOEUF
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 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。