

MENU TRADITIONS

¥16,000(総額¥19,360)

Amuse bouche

アミューズ ブーシュ

Ravioli à la langoustine et aux haricots blancs,
citron vert et sauce vermouth, caviar Osciètre “Calvisius”

*Langoustine and haricot bean ravioli with
a hint of lime and a vermouth sauce, Ossetra caviar from Calvisius*

ラングスティーヌと白いんげん豆のラヴィオリ ソースノイリー
“カルヴィシウス社”のオシェトラ キャヴィア添え

Fraîcheur de pommes vert et citron vert, gel à la Chartreuse

Fresh green apple and lime with Chartreuse jelly

青りんごとライムのフレッシュ — シャルトリューズのジュレ

Amadai croustillant, soupe de poisson et calisson de pomme de terre au safran

*Amadai tilefish croustillant with fish soup
and a saffron potato calisson*

甘鯛のクルスティアン スープ ド ポワソン
サフラン風味のジャガイモのカリソン

Ou Or

または

Filet de bœuf Wagyu rôti, échalotes confites,
sauce bordelaise, petits légumes

*Roast fillet of beef with confit shallots, Bordelaise sauce,
seasonal vegetables*

和牛フィレ肉のロースト エシャロットのコンフィ
ソース ボルドレーズ 旬の野菜添え

La suggestion sucrée de notre pâtissier
Our pâtissier's sweet suggestion

パティシエの提案するデセール

Café et mignardises

Coffee and mignardises

コーヒー 小菓子

MENU AU FIL DU TEMPS

¥20,000(総額¥24,200)

Amuse bouche

アミューズ ブーシュ

Ravioli à la langoustine et aux haricots blancs,
citron vert et sauce vermouth, caviar Osciètre “Calvisius”

*Langoustine and haricot bean ravioli with
a hint of lime and a vermouth sauce, Ossetra caviar from Calvisius*

ラングスティーヌと白いんげん豆のラヴィオリ ソースノイリー
“カルヴィシウス社”のオシェトラ キャヴィア添え

Fraîcheur de pommes vert et citron vert, gel à la Chartreuse

Fresh green apple and lime with Chartreuse jelly

青りんごとライムのフレッシュ シャルトリューズのジュレ

Amadai croustillant, soupe de poisson et calisson de pomme de terre au safran

*Amadai tilefish croustillant with fish soup
and a saffron potato calisson*

甘鯛のクルスティアン スープ ド ポワソン
サフラン風味のジャガイモのカリソン

Ou Or

または

Filet de bœuf Wagyu rôti, échalotes confites,
sauce bordelaise, petits légumes

*Roast fillet of beef with confit shallots, Bordelaise sauce,
seasonal vegetables*

和牛フィレ肉のロースト エシャロットのコンフィ
ソース ボルドレーズ 旬の野菜添え

Créations gourmandes présentées sur notre chariot de desserts

Gourmet creations served from our dessert trolley

ワゴンに並ぶ至高のデセールコレクション

Café

Coffee

コーヒー

MENU BOURGEOIS

¥24,000(総額¥29,040)

Amuse bouche

アミューズ ブーシュ

Foie gras poêlé et laqué, esprit minestrone

Pan-fried and lacquered foie gras, minestrone-style

フォアグラのポワレ ラッケ仕立て “エスプリ ミネストローネ”

Gratin de homard bleu, crozets à la farine de sarrasin

Lobster gratin with buckwheat flour crozets

ブルターニュ産オマール海老のグラタン
そば粉のパートクロゼと共に

Fraîcheur de pommes vert et citron vert, gel à la Chartreuse

Fresh green apple and lime with Chartreuse jelly

青りんごとライムのフレッシュ — シャルトリューズのジェリ

Côte de veau grillée sur charbon de bois,
son jus, girolles, légumes de saison

*Char-grilled veal rib with jus, girolles
and seasonal vegetables*

ハーブの香るコート ド ヴォーの炭火焼き
ジロール茸 ジュのソース 季節の野菜と共に

Créations gourmandes présentées sur notre chariot de desserts

Gourmet creations served from our dessert trolley

ワゴンに並ぶ至高のデセールコレクション

Café

Coffee

コーヒー

MENU PAUL BOCUSE

¥33,000(総額¥39,930)

Amuse bouche

アミューズ ブーシュ

Fraîcheur de homard blue, mousseline de carottes,
pickles de légumes de saison, caviar oscietre

*Lobster fraîcheur with carrot mousseline,
pickled seasonal vegetables and Ossetra caviar*

ブルターニュ産オマール海老のフレッシャー 人参のムースリーヌ
季節野菜のピクルス “カルヴィシウス社”的オシェトラ キャヴィア

Foie gras poêlé et laqué, esprit minestrone

Pan-fried and lacquered foie gras, minestrone-style

フォアグラのポワレ ラッケ仕立て “エスプリ ミネストローネ”

Amadai croustillant, soupe de poisson et calisson de pomme de terre au safran

*Amadai tilefish croustillant with fish soup
and a saffron potato calisson*

甘鯛のクルスティアン スープ ド ポワソン
サフラン風味のジャガイモのカリソン

Fraîcheur de pommes vert et citron vert, gel à la Chartreuse

Fresh green apple and lime with Chartreuse jelly

青りんごとライムのフレッシャー シャルトリューズのジュレ

Filet de bœuf Wagyu rôti, échalotes confites,
sauce bordelaise, petits légumes

*Roast fillet of beef with confit shallots, Bordelaise sauce,
seasonal vegetables*

和牛フィレ肉のロースト エシャロットのコンフィ
ソース ボルドレーズ 旬の野菜添え

Créations gourmandes présentées sur notre chariot de desserts

Gourmet creations served from our dessert trolley

ワゴンに並ぶ至高のデセールコレクション

Café

Coffee

コーヒー