

LES AUTOMNALES
秋の欲求

T <i>Potiron rôti aux herbes fraîches, culatta et faisselle</i> カボチャのロティとフレッシュなハーブ クラッタとフェセル	¥3,800 (4,514)
<i>En nage folle, moules et courgettes</i> ムール貝とズッキーニ ナージュ・フォル	4,800 (5,702)
<i>Botan ebi vêtue de rouge</i> ボタンエビとルージュ	5,000 (5,940)

À LA LIGNE
海辺の出合い

<i>Cabillaud vêtu de moules et crème safranée</i> 鱈 ムール貝とサフランクリーム	¥6,000 (7,128)
<i>L'été des champs colorés</i> 夏のシャン・コロレ	6,000 (7,128)
<i>L'authentique escalope de saumon à l'oseille "Recette des frères Troisgros"</i> オーセンティックなサーモンのおゼイユ風味 "ジャンとピエール・トロワグロ兄弟のレシピ"	6,500 (7,722)
<i>Langoustine, pois chiche et lard</i> ラングスティーンヌ ひよこ豆とラルド	9,500 (11,286)

"T" Ces plats du menu peuvent être préparés avec de la truffe blanche.

Nous recommandons 4 grammes par mets incluant un supplément de ¥5,000 (¥5,940).

"T" マークのお料理には、お好みにより4グラム¥5,000(¥5,940)で白トリュフをトッピングすることができます。

Les prix () incluent les taxes et le service.

() 内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

Veuillez noter que le plats à la carte peuvent changer sans préavis.

メニュー内容は予告無く変更になる場合がございます。

DANS LA NATURE
自然の中で

- T Volaille en contraste, salade romaine à la ficelle* ¥7,000 (8,316)
ヴォライユのコントラストとロメイン
- Pigeon drapé de tofu sur un lit de fruits noirs* 8,000 (9,504)
ピジョン トウフのヴェールとフリユイ・ノワール
- Filet de boeuf Hidagyu "Recette des frères Troisgros"* 15,000 (17,820)
飛騨牛のフィレ肉 "ジャンとピエール・トロワグロ兄弟のレシピ"

LES FROMAGES
フロマージュ

Notre sélection de fromages affinés 1 Portion ¥800 (951)
チーズセレクトジョン

- T Riz au lait et parmesiano vacche rosse* 7,000 (8,316)
パルミジャーノ・ヴァツケ・ロッセのリオレ

UNE MUSIQUE DOUCE
甘美な余韻

Dim sum aux fruits secs ¥3,000 (3,564)
ドライフルーツのディムサム

Soufflé au citron vert et miel 3,000 (3,564)
ライムとアカシア蜂蜜のスフレ

Monochrome "gris" 3,000 (3,564)
モノクローム"グレー"

La tarte dla paja 3,000 (3,564)
積みわらの中のタルト