

AVEC LE TEMPS...

季節と共に...

*Entre vos doigts*  
はじまりの一品

*Amuse bouche*  
アミューズ ブーシュ

*T Potiron rôti aux herbes fraîches, culatta et faisselle*  
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

*Cabillaud vêtu de moules et crème safranée*  
鱈 ムール貝とサフランクレーン

*T Volaille en contraste, salade romaine à la ficelle*  
ヴォライユのコントラストとロメイン

*Ou*

または

*T Filet de boeuf "Recette des frères Troisgros" +¥3,000 (3,564)*  
和牛フィレ肉 "ジャンとピエール・トロワグロ兄弟のレシピ"

*Notre sélection de fromages affinés*  
チーズセレクション

*Ou*

または

*Riz au lait et parmigiano vacche rosse +¥5,000 (5,940)*  
白トリュフとパルミジャーノ・ヴァツケ・ロッセのリオレ

*Du sel au sucre*  
セルからシュクルへ

*Friandises*  
小菓子

*Un pas sur l'hiver*  
冬への歩み

9 plats ¥14,000 (16,632)

*"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。

*A votre demande,  
ce menu peut être allégé d'un ou plusieurs plats*  
ご希望により、こちらの品数でもご用意いたします。

---

*Sans le fromage*  
チーズを除く

*8 plats ¥12,000 (14,256)*

*Sans le fromage, Cabillaud ou Volaille*  
チーズを除き、鱈またはヴォライユをチョイス

*7 plats ¥9,000 (10,692)*

*Entre vos doigts, Potiron, Cabillaud ou Volaille, Friandises, Un pas sur l'hiver*  
はじまりの一品、カボチャ、鱈またはヴォライユ、小菓子、冬への歩み

*5 plats ¥6,000 (7,128)*

*Entre vos doigts, Potiron, Cabillaud ou Volaille, Friandises*  
はじまりの一品、カボチャ、鱈またはヴォライユ、小菓子

*4 plats ¥4,500 (5,346)*

---

*Pour votre plaisir, à partir de deux personnes  
nous vous proposons également l'étape du dîner "PAS À PAS..."*

ディナーコース "一歩ずつ..." もご用意しております。\* 2名様より

¥21,000 (24,948) / ¥18,000 (21,384)

*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。