

RUE D'OR

MENU DEGUSTATION

前菜 ENTRÉES

サーモンと冬野菜のテリーヌ マスタードクリーム, ガーデンハーブ
Salmon & Winter Vegetable Terrine, Mustard Cream, Garden Herbs

温前菜 ENTRÉE CHAUDE

フォアグラのテリーヌ リンゴのキャラメリゼ, ブリオッシュ
Sautéed Duck Foie Gras, Caramelized Apple, Brioche

スープ SOUPE

カリフラワーのヴェルデー ムール貝のポシェ, パセリオイル
Cauliflower Velouté, Mussle, Parsley Oil

または OR

ロブスタービスク コニャック, チャイブ + 700
Boston Lobster Bisque, Cognac, Chives

メインディッシュ PLATES PRINCIPALES

魚料理 POISSON

舌平目とトリュフのパイ包み焼き サフランソース
Pie Wrapped Sole & Truffle, Saffron Sauce

肉料理 VIANDE & VOLLAILE

フランス産鴨ムネ肉のロースト
ドフィノワーズ, ベリーソース
Roasted Duck Breast, Berry Sauce, Dauphinoise Potato

または OR

牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ トリュフ, ポテトピューレ +1,500
Tournedos Rossini, Beef Tenderloin, Duck Foie Gras, Black Truffles, Potato Purée

本日のチーズ FROMAGE DU JOUR

デザート DESSERT

プロフィットロール アーモンド, ヴァローナチョコレート
Profiteroles, Almond, Valrhona Chocolate

または OR

ベイクドアラスカ コニャック
Baked Alaska, Cognac

料金には消費税・サービス料 15%が含まれております。食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。
季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

The price includes consumption tax and 15% service charge. If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
Please be advised that menu is subject to change depending on seasonal availability.

MENU DEGUSTATION

4 品コース・ <i>Four Courses</i>	¥7,800
5 品コース・ <i>Five Courses</i>	¥9,800
6 品コース <i>Six Courses</i>	¥10,800

料金には消費税・サービス料 15%が含まれております。食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。
季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

The price includes consumption tax and 15% service charge. If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
Please be advised that menu is subject to change depending on seasonal availability.

RUE D'OR

MARCHÉ DINNER by Rue d'Or Chef Tetsuya Ueda

アミューズ AMUSE BOUCHE

ホタテとカブのマリネ サワークリーム, キャビア
Marinated Scallop & Turnip, Sour Cream, Caviar

冷前菜 ENTRÉE

和牛モモ肉のガレット 赤ワインマスタード, ウズラの卵, コンテチーズ
Wagyu Round Galette, Red Wine Mustard Sauce, Quail Egg, Comté

温前菜 ENTRÉE CHAUDE

ラングスティースのカダイフ アメリケーヌソース, レモンジャム
Langoustine Kadaif, Américaine Sauce, Lemon Jam

スープ SOUPE

ウズラのコンソメスープ
カリフラワーのピューレ, ドライトマト, トリュフ
Quail Consommé, Cauliflower Purée, Dried Tomato, Truffle

魚料理 POISSON

タラとバイヨンヌハムのルーロ
スイスチャード, マッシュルームとバターのソース
Cod & Bayonne Ham Rouleau, Mushroom & Butter Sauce, Swiss Chard

肉料理 VIANDE & VOLLAILE

蝦夷鹿のロースト
人参のピューレ, ブロッコリー, カシスのソース, ベアルネーズ
Roasted Venison, Cassis Sauce, Béarnaise, Carrot Purée, Broccoli

本日のチーズ FROMAGE DU JOUR +1,000

デザート DESSERT

リンゴのタルトタタン
シナモンのクランブル, シャンティエ, ヌガティエヌ
Tarte Tatin, Cinnamon Crumble, Chantilly, Nougatine

¥14,000

料金には消費税・サービス料 15%が含まれております。食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。
季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

The price includes consumption tax and 15% service charge. If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
Please be advised that menu is subject to change depending on seasonal availability.