

À LA CARTE

Entrées / Starter

Crème vichyssoise glacée façon Paris Soir / tartare de coquilles Saint-Jacques / gelée de crustacés Vichyssoise / scallop tartare / crustacean jelly	5,000
Saumon fumé d'Ecosse / blinis aux herbes / huile de basilic et citron caviar Scottish smoked salmon / blinis with herbs / basil oil and lemon caviar	5,000
Foie gras et Taro façon "Gâteau Opéra" / parfait glace de griotte / poivre Cubèbe Foie gras and Taro "Gâteau Opéra" style / griotte cherry ice cream / Cubeb pepper	5,400
Légumes d'été / émulsion d'olive noir / crumble d'oignons Summer vegetables / black olive emulsion / onion crumble	4,800
Caviar osciètra et œuf / mousseline de pommes de terre et haddock / jus de cresson Oscietra caviar and egg / potato and haddock mousse / watercress sauce	6,400

Poissons / Fish

Langoustines poêlés / fricassé de girolles et Édamamé / bisque à la citronnelle Pan-fried Norway lobster / girolle mushroom fricassé / bisque and lemongrass	6,800
Tronçon de turbot meunière / polenta aux olives / artichauts à la barigoule Brittany flounder meunière / polenta with olives / artichokes in barigoule style	7,800
Chausson de bar / endive rouge et haricots verts / shungiku / sauce Béarnaise Sea bass baked in pie / red endive and kidney beans / shungiku / sauce Béarnaise	6,600

Viandes / Meat

Filet de bœuf Wagyu / gratiné de macaroni et queue de bœuf / sauce vin rouge au cinq épices Grilled Wagyu beef tenderloin / macaroni gratin and oxtail / red wine sauce with five spices	12,000
Carré d'agneau rôti / déclinaison de carottes / persillade et jus à la moutarde Dijon Roasted rack of lamb / carrot déclinaison / persillade and Dijon mustard gravy sauce	8,000
Suprême de pintade façon demi-douille / céleri boule et truffe noir / jus à la livèche Supreme guinea fowl demi-douille style / celeriac and black truffle / livèche juice	8,400

Fromages / Cheese

Un plateau des fromages de France French cheese selection	2,250
--	-------

Desserts / Desserts

Piano au chocolat / Praliné d'amandes et noisettes Piano chocolate / praline of almond and hazelnuts / bitter cacao sherbet / coffee sauce	2,750
Poêlée d'abricot au thym / glace à la pistache / mousse à la ricotta Sautéed apricot scented with thyme / pistachio ice cream / ricotta mousse	2,200
Pêche jaune / verveine / arlette / caramel Yellow peach / verbena / arlette / caramel	2,200
Gelée au limoncello / cake à l'orange / compote de pamplemousse émulsion de miel / sorbet de citron Limoncello jelly / orange cake / grapefruit compote / honey emulsion / lemon sherbet	2,200

CROWN

Menu Gastronomique de l'Été A Celebration of Summer Flavors

Amuse-bouche
Small appetizers

Langoustine poêlés / fricassé de girolles et Edamamé / bisque à la citronnelle
Pan-fried Norway lobster / girolle mushroom fricassé / bisque and lemongrass

Ormeau / risotto de Fourme d'Ambert / jus au noisette
Abalone / Fourme d'Ambert risotto / hazelnut sauce

Filet de bœuf Wagyu à la financière / truffe
Grilled Wagyu beef tenderloin financière style / truffle

Fromages
Cheese

Votre choix de dessert à la carte
Sweet endings

Mignardises / Café
Petits fours / coffee

¥24,000

Menu de Mémoires

Amuse-bouche
Small appetizers

Saumon fumé au caviar osciètra / blinis aux herbes
Smoked salmon and oscietra caviar / herb blinis

Filet de Sole “Bonne Femme”
Palace Hotel signature dish - Filet of sole Bonne-Femme

Tournedos de bœuf Matsusaka façon “Rossini” / sauce périgieux
Grilled Matsusaka Wagyu beef tenderloin in “Rossini” style / périgieux sauce

Fromages affinés de France
French cheese

Pre dessert
Pre dessert

Vacherin glacé
Baked Alaska

Mignardises / Café
Petits fours / coffee

¥21,000

MENU SAVEURS

Amuse-bouche
Small appetizers

Foie gras et Taro façon “Gâteau Opéra” / parfait glace de griotte / poivre Cubèbe
Foie gras and Taro “Gâteau Opéra” style / griotte cherry ice cream / Cubeb pepper

ou or

Caviar Oscietàra et œuf / mousseline de pommes de terre et haddock / jus de cresson (+¥2,000)
Oscietra caviar and egg / potato and haddock mousse / watercress sauce (+¥2,000)

Tronçon de turbot meunière / polenta aux olives / artichauts à la barigoule
Brittany flounder meunière / polenta with olives / artichokes in barigoule style

Suprême de pintade façon demi-douille / céleri boule et truffe noir / jus à la livèche
Supreme guinea fowl demi-douille style / celeriac and black truffle / livèche juice

Fromages
Cheese

Pêche jaunes / verveine / arlette / caramel
Yellow peach / verbena / arlette / caramel

Mignardises / Café
Petits fours / coffee

¥16,000

MENU ESSENCE

Amuse-bouche
Small appetizers

Légumes d'été / émulsion d'olive noir / crumble d'oignons
Summer vegetables / black olive emulsion / onion crumble

ou or

Caviar Oscietàra et œuf / mousseline de pommes de terre et haddock / jus de cresson (+¥2,500)
Oscietra caviar and egg / potato and haddock mousse / watercress sauce (+¥2,500)

Crème vichyssoise glacée façon Paris Soir / tartare de coquilles Saint-Jacques / gelée de crustacés
Vichyssoise / scallop tartare / crustacean jelly

Chausson de bar / endive rouge et haricots verts / shungiku / sauce Béarnaise
Sea bass baked in pie / red endive and kidney beans / shungiku / sauce Béarnaise

ou or

Carré d'agneau rôti / déclinaison de carottes / persillade et jus à la moutarde Dijon
Roasted rack of lamb / carrot déclinaison / persillade and Dijon mustard gravy sauce

Gelée au limoncello / cake à l'orange / compote de pamplemousse / émulsion de miel / sorbet de citron
Jelly of limoncello / orange cake / grapefruit compote / honey emulsion / lemon sherbet

Mignardises / Café
Petits fours / coffee

¥13,000