

# LOUIS XV

1 名様 ¥ 25,000 Per person

## YAGARA

*en compression verte, bavaroise de rémoulade & radis rouges pickles*  
ヤガラのプレセ レムラードのムースと旬菜のマリネ

## CÈPES ET RIS DE VEAU

*braisés à la Godard dans une fine coque de farce & sauce Chateaubriand*  
リ・ドゥ・ヴォーとセップ茸のブレゼ ゴダール風

## KINKI

*sauce ivoire au vermouth, endives à l'orange au baie de Tasmanie*  
キンキのボワレ ヴェルモット香るイヴォワールソース

## GROUSE D'ÉCOSSE

*glacé au guanaja, compotée de chou rouge à la crème de cassis*  
グルーズのロースト ショコラ香るサルミソース

ou 又は

## CANETON MARCO POLO “ÉDITION 2024”

*sauce au jus de canard & crème aux harmonies de multiple poivres*  
幼鴨のロースト マルコポーロ

## CHOCOLAT MACCAÉ

*en brownie parfumé de fourme d'ambert & raisins au vin jaune*  
ショコラマカエとフルム・ダンベールのブラウニー

## LES PETITES DOUCEURS

*Thé mélange Tour d'Argent ou l'expresso Afrique-Amérique*  
トゥールダルジャンブレンド紅茶又はコーヒー

(サービス料別 - Service Charge will be added)

# RENOMMÉES

{les traditions d'aujourd'hui}

¥35,000 per person

## HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE

*en carpaccio, poireau fondant en vinaigrette aigrette & sauce gribiche*  
オマール海老のカルパッチョ オシエトラキャヴィア添え

## FOIE GRAS DE CANARD

*fumé aux sarments de vigne, gelée de raisin Muscat Bailey & mousseline  
de Roquefort*  
フォアグラとマスカットベイリーのテリーヌ ヴィーニュの燻香

## L'OEUF IMPÉRIAL

*à la truffe noire, céleri-rave confit au beurre de laurier de notre jardin*  
黄金に輝く黒トリュフと根セロリのスフレ 黒トリュフソースと芳  
醇な白ワインソースの饗宴

## MARRONS

*en velouté à la fine de Champagne, petit coussin de perdreau*  
フランス産マロンのヴルーテ

## CANETON "FOLIE DE ROSSINI"

*en salmis farcie et nuage de pommes de terre fumées & girolles à la  
Bordelaise*  
幼鴨のロッシーニ ロワイヤル仕立て ジロール茸のラグーと燻香ポテ  
トのニュアージュ

## SOUFFLÉ

*au coing et cidre, noix et algues caramélisés & glace fermier au parfum de  
clémentine*  
マルメロとシードルのスフレ 柑橘香るヨーグルトのソルベ

## LES PETITES DOUCEURS

*tisane d'herbes fraîches ou l'expresso Afrique-Amérique*  
フレッシュハーブティー又はコーヒー、小菓子