

LOUIS XV

1 名様 ¥ 25,000 Per person

AMADAI

Grenoble-style marinade, creamy cauliflower flavoured with cardamom
グルノーブル風 甘鯛のマリネ

ZUWAI CRAB AND VEAL BREAST

braised blanquette-style wrapped in a delicate preparation & ivory sauce
ズワイ蟹と仔牛のブランケット イヴォワールソース

KINKI

in a foam of caramelised onions, stewed potatoes with tarragon
キンキのポワレ 優美なオニオンのエキューム

GUINEA FOWL

thin breaded fillet, buttered red cabbage with spices & red radish
パンタードのクルート仕立て ボルドレーズソース
or 又は

DUCKLING

Calvados, stuffed endive with Brussels sprouts, orange zest & salsify
幼鴨のロースト カルヴァドスソース

STRAWBERRIES

stewed, vacherin inspired, flavored with long pepper
エピス香るフレーズのヴァシュラン

SWEET DELIGHTS

fresh herbal tea or Africa-America espresso
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}

¥38,000 per person

OSCIETRA CAVIAR ON A BLUE LOBSTER

in carpaccio, smoked leek mousseline & gribish sauce

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

quince jelly with spices, stewed butternut squash & pecans nuts

フォアグラのテリーヌとエピス香る花梨のジュレ

THE IMPERIAL EGG

black truffle, cerealiac confit with laurel butter from our garden

黄金に輝く黒トリュフと根セロリのスフレ “インペリアルエッグ”

CHESTNUT

velvety soup, Scottish grouse pudding & cepe mushrooms confit

マロンのヴルーテ グルーズのブーダンとセップ茸のコンフィ

DUCKLING MARCO POLO

roasted fillet served with a blend of peppers corn sauce

幼鴨のロースト マルコポーロ

CHOCOLATE SOUFFLE

candied orange & hojicha-whisky ice cream

ショコラのスフレ ほうじ茶とウイスキーのアイスクリーム

SWEET DELIGHTS

fresh herbal tea or Africa-America espresso

フレッシュハーブティー又はコーヒー、小菓子

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