

# LOUIS XV

1 名様 ¥ 25,000 Per person

## AMAÏDAI

*marinée à la Grenobloise, crémeux de chou-fleur parfumé de cardamome*  
グルノーブル風 甘鯛のマリネ

## CRABE ZUWAI ET POITRINE DE VEAU

*braisée façon blanquette dans une fine coque de farce & sauce ivoire*  
ズワイ蟹と仔牛のブランケット イヴォワールソース

## KINKI

*dans une écume d'oignons caramélisés, pommes boulangère & estragon*  
キンキのポワレ 優美なオニオンのエキューム

## SUPRÊME DE PINTADE

*en croûte Bercy, embeurrée de chou rouge au poivre cru & radis rouge*  
パンタードのクルート仕立て ボルドレーズソース

ou 又は

## CANETON

*au Calvados, endive garnie chou de Bruxelles aux zestes d'oranges & salsifis*  
幼鴨のロースト カルヴァドスソース

## FRAISES

*compotées d'inspiration vacherin parfumé de poivre long*  
エピス香るフレーズのヴァシュラン

## 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}

¥38,000 per person

## HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE

*en carpaccio, mousseline de poireau fumé & 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

*à la gelée de coing aux épices, compotée de butternuts & noix de pécan*

フォアグラのテリーヌとエピス香る花梨のジュレ

## 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 “インペリアルエッグ”

## MARRON

*en velouté onctueux, boudin de pigeon & cèpes confits*

マロンのヴルーテ ピジョンのブーダンとセップ茸のコンフィ

## CANETON MARCO POLO

*sauce au jus de canard & crème aux harmonies de multiple poivres*

幼鴨のロースト マルコポーロ

## SOUFFLÉ

*au chocolat, éclats d'oranges confites & glace whisky au parfum de hojicha*

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

## 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

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