

LOUIS XV

1名様 ¥25,000 Per person

AMADAI

Grenoble-style marinade, creamy cauliflower flavoured with cardamom

甘鯛のマリネ グルノブロワーズ

CEPE MUSHROOMS

braised vegetables wrapped in delicate preparation, Madeira wine sauce

ブルジョワーズ風セップ茸のブレゼ マデイラソース

KINKIROCKFISH

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

YOUNG PARTRIDGE

with Périgord verjuice, simmered chanterelles & heirloom carrots

ペルドローのロースト ヴェルジュソース

ou 又は

DUCKLING

smoked with vine cuttings, turnip petals garnished with green cabbage

幼鴨のロースト ヴィーニュの燻香

LA FRANCE PEAR

poached in maple syrup, creamy chocolate with Tonka beans

メープル香るラ・フランスとスペキュロスのアイスクリーム

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

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, cereliac 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 グルーズのプ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)