

# LOUIS XV

1 名様 ¥ 25,000 Per person

## AMADAÏ

*marinée à la Grenobloises, crémeux de chou-fleur parfumé de cardamome*  
甘鯛のマリネ グルノブロワーズ

## CÈPES

*braisé façon bourgeoise dans une fine coque de farce & sauce Madère*  
ブルジョワーズ風セップ茸のブレゼ マデイラソース

## 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

## PERDREAU

*au verjus du Périgord, mijotée de girolles & des carottes de couleurs*  
ペルドローのロースト ヴェルジュソース

ou 又は

## CANETON

*fumé aux sarments de vigne, pétales de navet garnis de chou vert*  
幼鴨のロースト ヴィーニュの燻香

## POIRE LA FRANCE

*pochée au sirop d'érable, crémeux de chocolat à la fève de Tonka*  
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

## 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 grouse d'Écosse & cèpes confits*

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

## 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)