

# LOUIS XV

1 名様 ¥ 25,000 Per person

## AORIKKA

*en filaments assaisonnés de pamplemousse rose, Kaga futokyuri mariné*  
アオリイカのシュブーダンジュ 柑橘の香り

## RIS DE VEAU

*braisé façon cardinal dans une fine coque de farce & sauce bisque liée*  
カルディナル風 リ・ドゥ・ヴォーのブレゼ 燻香ビスクソース

## SOLE

*au beurre de Montpellier, petits pois à la Française & sauce choisy au raifort*  
舌平目のムニエル レフォール風味のショワジーソース

## AGNEAU DE LAIT

*en canon farci, carotte au ragoût de fève & coulis d'ail des ours*  
フランス産乳飲み仔羊のファルシ 行者ニンニクのソース

ou 又は

## CANETON

*au pistou de marjolaine tomate, petite aubergine braisée aux giroles*  
幼鴨のロースト マジョラム香るポルテュゲーズソース

## CHOCOLAT MANJARI

*et thé au jasmin en crémeux, gel passion & mangue de Miyazaki*  
ショコラマンジャリのムース ジャスミンの芳香

## 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, jeunes haricots verts en salade & coulis de roquette*

オマール海老のカルパッチョ仕立てオシエトラキャヴィア添え

## GERMINY

*en velouté rafraîchi, tartare d'asperge violette & fine tranche de sazaé*

ヴルーテ ジェルミニー “クローディアス・バーデル”

## SANDRE

*aux fruits de la passion accentué de coriandre & petit fenouil braisé aux éclats de tomates*

サンドルのムニエル コリアンダー香るパッションのソース

## 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”

## 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

*à la rhubarbe et sa compotée, glace aux amandes & gingembre*

リュบาร์ブのスフレ アーモンドとジンジャ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)