

LOUIS XV

1名様 ¥25,000 Per person

FRENCH ALPS CHAR FISH

cold glazed sauce with carrots & Tasmanian pepper, sautéed turnips
オンブルシュバリエのショーフロア

SWEETBREADS

braised in lobster sauce cardinal style
カルディナル風 リ・ドゥ・ヴォーのブрез

SOLE

poached with Choisy horseradish sauce, French-style braised peas
舌平目のムニエル レフォール風味のショワジーソース

SPRING LAMB

stuffed fillet, carrot & broad bean stew, wild garlic sauce
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

or 又は

DUCKLING

Robert sauce with foie gras, Dauphiné ravioli & white asparagus
幼鴨のロースト ロベールソース

TAÏNORI CHOCOLATE

mousse, apricots with ginger & yuzu, gianduja ice cream
ショコラタイノリのムース ジャンドゥジャのアイスクリーム添え

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

{the traditions 6 courses menu}

¥38,000 per person

OSCIETRA CAVIAR ON A BLUE LOBSTER

in carpaccio, white asparagus, diplomat 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

ROSY SEABASS

*with a Setoka orange sauce flavored with grains of paradise, braised
artichokes*

アカムツのポワレ エピス香るセトカのソース

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”

WHITE ASPARAGUS

velvety soup, simmered snow peas, fermented lemons

フランス産ホワイトアスパラガスのヴルーテ

DUCKLING MARCO POLO “2024 EDITION”

roasted fillet served with a blend of peppers corn sauce

幼鴨のロースト マルコポーロ 2024

SOUFFLÉ

violet and berries, homemade yogurt & Tonka ice cream

ミックスベリーのスフレ ヴァイオレットの芳香

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)