

# LOUIS XV

1 名様 ¥ 25,000 Per person

## OMBLE CHEVALIER

*glacé aux carottes parfumées de poivre Tasmanie, navets à la maraîchère*  
オンブルシュバリエのショーフロア

## 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

## SOLE

*au beurre de Montpellier, petit 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

*à la Robert lié au foie gras, raviole du Dauphiné & asperge blanche*  
幼鴨のロースト ロベールソース

## CHOCOLAT TAÏNORI

*en mousse, abricots au gingembre & yuzu, glace au gianduja*  
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

## 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, asperge blanche nappée de sauce diplomate à la manière  
mimosa*

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

## AKAMUTSU

*à l'orange sétoka parfumée aux graines de paradis, poireaux & artichauts  
agrémentés de cresson*

アカムツのポワレ エピス香るセトカのソース

## 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”*

## ASPERGE BLANCHE

*en velouté, mijoté d'oignon nouveau & de pois gourmand aux citrons  
fermentés*

フランス産ホワイトアスパラガスのヴルーテ

## CANETON MARCO POLO“ÉDITION 2024”

*sauce au jus de canard & crème aux harmonies de multiple poivres  
幼鴨のロースト マルコポーロ 2024*

## SOUFFLÉ

*à la violette et fruits des bois, crème glacée au yaourt maison et Tonka  
ミックスベリーのスフレ ヴァイオレットの芳香*

## 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)