

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・ヴォーのプレゼ

MÉBARU

à l'encre, légumes de montagne du printemps & asperge blanche
メバルのポワレ 春の山菜とホワイトアスパラガスのエチュヴェ

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 行者ニンニクのクーリ
ou 又は

CANETON

à la sauce foyot au miroir de vin & asperge blanche dans une galette
幼鴨のロースト フォワイヨソース

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 setoka 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