

# LOUIS XV

1 名様 ¥ 25,000 Per person

## TAÏRAGAI

*mariné de vinaigrette d'estragon, crémeux de chou rouge & coulis de Tonka*  
エストラゴン香る平貝のマリネ

## FOIE GRAS

*aux fraises à la baie de verveine, pétale de navet farci de pouses de colza*  
苺とフォアグラのテリーヌ 菜の花と蕪のラヴィオリ添え

## KINMÉDAÏ

*dans une béarnaise aux huîtres, chou-fleur caramélisé & salsifis*  
金目鯛のポワレ 牡蛎とベルモットのベアルネーズソース

## SURPRÊME DE PINTADE

*contisé au beurre d'herbes, oignon garnie de spaetzle en tartiflette*  
パンタードのロースト 芳醇なヴァンジョーヌソース

ou 又は

## CANETON

*aux épices d'hiver, mille-feuille de carotte à la Crécý & cerfeuil tubéreux*  
幼鴨のロースト エピスソース

## CHOCOLAT KIDAVOA

*en mousse, banane caramélisée & crème glacée au whisky*  
キダヴォアショコラのムースとウイスキーのアイスクリーム

## 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 TRUFFE NOIRE

*en carpaccio, crémeux de topinambours truffé*

*quartiers d'artichauts en vinaigrette*

オマール海老のカルパッチョ 黒トリュフの芳香

## AMADAÏ

*en croûte de noisettes, embeurrée de chou-vert*

*sauce clémentine aux truffes*

甘鯛のクルート仕立て クレマンティーヌと黒トリュフのソース

## 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

## DIAMANT NOIR

*en chowder de palourdes lié à la patate douce*

*bonbons d'épinards au Mont d'or*

黒トリュフと浅利のチャウダー

## CANETON

*à la Bordelaise au foie gras, pressé de poireaux à la truffe noire*

*pommes Dauphine*

幼鴨のロースト ボルドレーズソース

## SOUFFLÉ

*aux marrons vanillé, citron salé confit*

*sorbet églantier au jus frais de konatsu*

マロンのスフレ ローズヒップと小夏のソルベ

## 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