

# LOUIS XV

1 名様 ¥ 25,000 Per person

## AORIIKA

*en filaments mariné à l'aneth, bavaroise Crécy au poivre de Tasmanie*  
アオリイカのシュブーダンジュ オセイユの芳香

## CRUSTACÉS ET POITRINE DE VEAU

*braisée façon cardinale dans une fine coque de farce & sauce bisque liée*  
カルディナル風仔牛のブレゼ 燻香ビスクソース

## MÉROU

*à la Grenobloise, nuage de farine de maïs & palet d'épinards aux pleurottes*  
ハタのポワレ グルノプロワーズ

## AGNEAU DE LAIT

*en canon, marmelade de pieds paquets & artichauts au beurre d'anchois*  
フランス産乳飲み仔羊のカノンとモンペリエ風旬菜のブレゼ  
ou 又は

## CANETON

*à la Robert lié au foie gras, pois gourmand au jus de barigoule & giroles*  
幼鴨のロースト ロベールソース

## CHOCOLAT MANJARI

*en crémeux, compotée de cerises à la fleur d'oranger & glace pistache*  
ショコラマンジャリのムースとピスタチオのアイスクリーム

## 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 CAVIAR

*en carpaccio, crémeux d'asperge blanche à la cardamome & coulis de gribiche*

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

## GERMINY

*en velouté rafraîchi, pulpe de pomme de terre acidulée & céleri branche*

爽涼なヴルーテ “クローディアス・バーデル”

## SOLE

*meunière aux pamplemousses rubis, gnoki à la Parisienne & sauce Choisy*

フランス産舌平目のムニエル ショワジーソース

## 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

*aux fruits de la passion, marmelade d'abricots parfumée de romarin*

パッションフルーツのスフレとココナッツのアイスクリーム

## 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 )