

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 “クロードィアス・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)