

# LOUIS XV

1名様 ¥25,000 Per person

## AORISQUID

*marinated in dill, carrot bavarois with Tasmanian pepper*  
アオリイカのシュブーダンジュ オゼイユの芳香

## SHELLFISH AND VEAL BREAST

*braised in lobster sauce cardinal style*  
カルディナール風仔牛のブレゼ 燻香ビスクソース

## GROUPER

*Grenoble-style, corn flour cloud, spinach and oyster mushroom subric*  
ハタのポワレ グルノブロワーズ

## MILK-FED LAMB

*marmalade of lamb's trotters & artichokes with anchovy butter*  
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  
or 又は

## DUCKLING

*Robert sauce with foie gras, braised snow peas & chanterelle mushrooms*  
幼鴨のロースト ロベールソース

## MANJARI CHOCOLATE

*mousse, stewed cherries with orange blossom & pistachio ice cream*  
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

## SWEET DELIGHTS

*fresh herbal tea or Africa-America espresso*  
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

{the traditions 6 courses menu}

¥38,000 per person

## OSCIETRA CAVIAR ON A BLUE LOBSTER

*in carpaccio, small diced vegetables with capers & Mousquetaire sauce*

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

*chilled velvety soup, with tangy potato pulp and celery*

爽涼なヴルーテ “クローディアス・バーデル”

## SOLE

*meunière with ruby grapefruit, Parisian-style gnocchi & lettuce coulis*

フランス産舌平目のムニエル ショワジーソース

## THE IMPERIAL EGG

*black truffle, cerealic confit with laurel butter from our garden*

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”

## DUCKLING MARCO POLO

*roasted fillet served with a blend of peppers corn sauce*

幼鴨のロースト マルコポーロ

## SOUFFLÉ

*passion fruit, stewed apricots with rosemary & coconut ice cream*

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

## SWEET DELIGHTS

*fresh herbal tea or Africa-America espresso*

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 )