

# LOUIS XV

I 名様 ¥ 25,000 Per person

## OMBLE CHEVALIER

*en chaud-froid à la cressonnière, crème acidulée à l'échalote & carotte*  
オンブルシュバリエのショーフロワ

## CRUSTACÉS ET POITRINE DE VEAU

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

## MÉROU

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

## 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 sauce chateaubriand, tranche de navet garnie d'asperge blanche*  
幼鴨のロースト シャトーブリアンソース

## CHOCOLAT FRAMBOISE

*en mousse aux senteurs de rose, chantilly d'amande & sorbet pamplemousse*  
ショコラフランボワーズのムース “プティ・トリアノン”

## 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

## 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”

## ASPERGES BLANCHES

*en velouté, pannequet de saumon fumé garni biougigai à la crème d'aneth*  
フランス産ホワイトアスパラガスのヴルーテ

## 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

*à la pistache, compotée des fraises bois aux baies de verveine & glace noix de coco*  
ピスタチオ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)