

LOUIS XV

1 名様 ¥ 25,000 Per person

CHAR FISH

chaud-froid with watercress, tangy cream with shallots & carrots

オンブルシュバリエのショーフロワ

SHELLFISH AND VEAL BREAST

braised in lobster sauce cardinal style

仔牛のブレゼ カルディナル仕立て 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

chateaubriand sauce, sliced turnip garnished with white asparagus

幼鴨のロースト シャトーブリアンソース

RASPBERRY CHOCOLATE

rose perfumed mousse, almond whipped cream & grapefruit sorbet

ショコラフランボワーズのムース “プティ・トリアノン”

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, creamy white asparagus with cardamom & gribiche coulis
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 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”

WHITE ASPARAGUS

velvety soup, folded smoked salmon pancake, noble scallops with dill cream
フランス産ホワイトアスパラガスのヴェルーテ

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

pistachio, stewed wild strawberries & coconut ice cream

ピスタチオ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)