

# 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

## MEBARU

*white wine and tomato sauce, yellow zucchini petals & spring cabbage*

メバルのポワレと春野菜のマレシエール

## 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

*morel mushrooms, glazed white asparagus & snow pea savory custard*

幼鴨のロースト モリーユ茸のソース

## 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 優美なサクラの芳香

## 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, smoked asparagus mousseline 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

## FOIE GRAS

*poached in Chateaubriand sauce, spring mountain vegetables & melting apple*

フォアグラのポシェと春の山菜のエテュヴェ シャトーブリアンソース

## THE IMPERIAL EGG

*black truffle, cereeliac 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*

フランス産ホホワイトアスパラガスのヴルーテ

## 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)