

LOUIS XV

I 名様 ¥ 25,000 Per person

TAIRAGI

Meyer lemons, rapeseed sprout bavarois & cauliflower mimosa

マイヤーレモン香る平貝のマリネ

ZUWAI CRAB AND VEAL BREAST

braised blanquette-style wrapped in a delicate preparation & ivory sauce

ズワイ蟹と仔牛のブランケット イヴォワールソース

KINMEDAI

Maltaise sauce, butter sautéed chicory with green cabbage & parsnip

金目鯛のポワレ マルテーズソース

GUINEA FOWL

thin breaded fillet, butter sautéed red cabbage with spices & red radish

パンタードのクルート仕立て ボルドレーズソース

or 又は

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

STRAWBERRIES

stewed, vacherin inspired, flavored with long pepper

フレイズとピスタチオアイスクリームのヴァシュラン

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

{les traditions d'aujourd'hui}

¥42,000 per person

BLUE LOBSTER AND TRUFFLE

carpaccio, red cabbage mille-feuille & Jerusalem artichokes mousse

オマール海老のカルパッチョ 黒トリュフの芳香

FOIE GRAS

poached then smoked with hay, Saint-Marcellin ravioli & roasted colored carrots

燻香フォアグラとドフィネ風ラヴィオリのポトフ 黒トリュフ添え

THE IMPERIAL EGG

black truffle, cereliac 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”

BLACK DIAMOND

Sweet potato chowder & wrapped spinach with Mont d'Or cheese

黒トリュフと浅利のチャウダー

DUCKLING

salmis sauce, yellow beetroot stuffed with reblochon cheese spaetzle & black truffle

黒トリュフ香る幼鴨のロワイヤル サルミソース

SOUFFLÉ

hazelnut praline, Gianduja chocolate & black truffle ice cream

プラリネノワゼットのスフレ 黒トリュフのアイスクリーム

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)