

L'HÉRITAGE

エリタージュ

¥24,000*
(8 courses / 8 品)

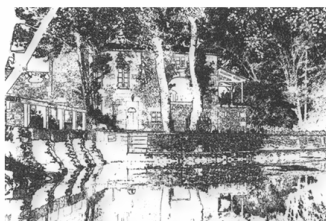
Jamin
1978 - 1982



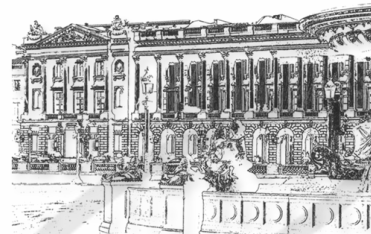
La Tour d'Argent
1982 - 1989



Moulin de Marcouze
1989 - 1996



Hôtel de Crillon
1997 - 2004



HOMARD BLEU EN FINE GELÉE | OURSIN & CAVIAR - JEUNES POUSSÉS DE CÉLÉRI

キャビアとウニを添えたオマールブルーのジュレ

Lobster Jelly - Sea urchin & Caviar - Celery sprouts

...

SYMPHONIE DE LÉGUMES | JUS BRUN DE VOLAILLE & EMULSION À L'ESTRAGON

彩り野菜のシンフォニー 鶏肉のジュ エストラゴンのエミュルション

Vegetables « Symphony » - Chicken sauce & tarragon's foam

...

ORMEAUX EN FRICASSÉE | BEURRE AUX ALGUES

アワビのフリカッセ ブール・オ・アルグ

Abalones' fricassée - Seaweed butter

...

LOTTE POÊLÉE EN ROBE D'ÉPICES | CHOU-FLEUR

スパイスを纏ったアンコウ カリフラワー

Monkfish pan-fried with a Spicy Breadcrumbs - Cauliflower

...

FILET DE BOEUF « AKAGE-WAGYU » | TRUFFE NOIRE - SAUCE AU VIN ROUGE

赤毛和牛フィレ肉のロティ 黒トリュフ ソース・ヴァン・ルージュ

Akage-Wagyu Beef Filet Roasted - Black Truffle - Red Wine Sauce

...

LA GOURMANDISE DU PÂTISSIER

本日のデザート

Today's Pastry Chef

ACCOMPAGNÉS DE MIGNARDISES : Café, thé ou infusion

コーヒー・紅茶・ハーブティー 小菓子と共に

Coming with Petits Fours : Coffee, tea or herb tea

*サービス料は別途頂戴しております。
*The Service Charge of 10% is not included.

Bouchet