

L'HÉRITAGE

エリタージュ

¥24,000*
(8 courses / 8品)

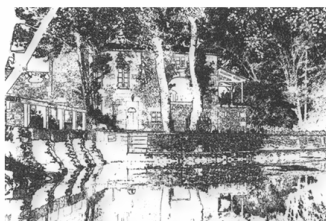
Jamin
1978 - 1982



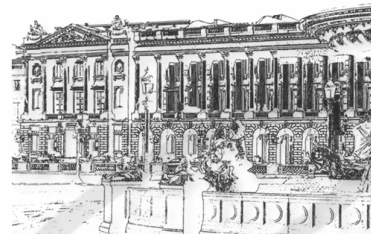
La Tour d'Argent
1982 - 1989



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

...

SOLE EN VIENNOISE DE TRUFFE NOIRE | CHOU-FLEUR

舌平目のア・ラ・ヴァプール 黒トリュフのヴィエノワーズ

Steamed Sole with Black Truffle Viennoise - Cauliflower

...

CROUSTILLANT DE FILET DE BOEUF DU LIMOUSIN ET FOIE GRAS | SAUCE AU VIN ROUGE

リムーザン産牛フィレ肉とフォアグラのクルスティアン ソース・ヴァン・ルージュ

Croustillant of Limousin Beef Filet & Foie Gras - Chanterelles - 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

Bouchet

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