

L'HÉRITAGE

¥12,500*

AMUSE-BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

...

SYMPHONIE DE LÉGUMES ・ Jus brun de volaille et émulsion à l'estragon

彩り野菜のシンフォニー エストラゴンのエミュルション

Vegetables « Symphony » - Tarragon's foam and chicken sauce

...

SAINT-JACQUES POÊLÉES ・ Chou-fleur & pignon de pin

帆立貝のポワレ カリフラワーと松の実

Panfried scallops - Pine nuts & cauliflower

...

TURBOT EN VIENNOISE DE PARMESAN ・ Beurre au caviar

ヒラメとパルメザンのヴィエノワーズ ブール・キャビア

Turbot - Crispy Parmesan Breadcrumb - Caviar butter sauce

...

QUEUE DE BOEUF « MILLENNIUM CUP » ・ Pomme purée à la brisure de truffe

2000年 牛テールの赤ワイン煮込み トリュフ風味のじゃがいものピューレ

Stewed Oxtail « Millennium Cup » - Mashed potatoes with black truffle

...

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.