

L'HÉRITAGE

エリタージュ

¥24,000*
(8 courses / 8 品)

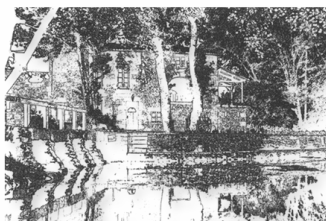
Jamin
1978 - 1982



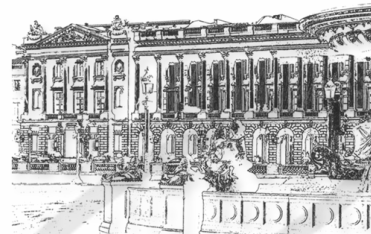
La Tour d'Argent
1982 - 1989



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

...

BAR RÔTI | LÉGUMES DE SAISON FAÇON BARIGOULE

スズキのポワレ 季節の野菜のバリゲール
Roasted Sea Bass - Barigoule Style Seasonal Vegetables

...

FILET DE BOEUF AKAGE WAGYU | ASPERGES VERTES & SAUCE MORILLES

赤毛和牛フィレ肉のロティ アスパラガス ソース・オ・モリーユ
Akage Wagyu Beef Fillet | Green Asparagus & Morel 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。
*Service Charge of 10% is not included.