

L'HÉRITAGE

エリタージュ

¥12,500*
(8 COURSES / 8 品)

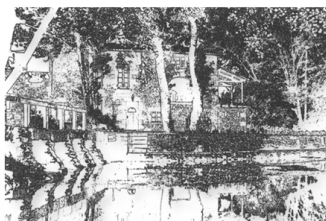
Jamin
1978 - 1982



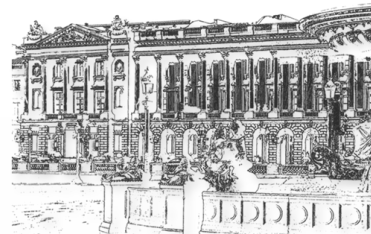
La Tour d'Argent
1982 - 1989



Moulin de Marcouze
1989 - 1996



Hôtel de Crillon
1997 - 2004



PETITS SALÉS プティ・サレ

AMUSE-BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

...

PETIT NAVET FARCI D'UNE FINE MOUSSELINE DE SAINT-JACQUES | BISQUE DE HOMARD

ホタテ貝のムースと蕪のファルシ ビスク・ド・オマール

Small Turnip Stuffed with Scallops Mousse - Lobster Bisque

...

PARMENTIER DE HOMARD BLEU | BEURRE AU CAVIAR OSCIÈTRE

オマールブルーのパルマンティエ ブール キャビア

Blue lobster « Parmentier » - Oscietra Caviar sauce

...

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

...

VEAU RÔTI | ASPERGES - JUS DE VEAU

仔牛のロティ アスパラガス ジュ・ド・ヴォー

Roasted French Veal - Asparagus - Brown veal 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.