

L'HÉRITAGE

エリタージュ

¥12,500*
(8 COURSES / 8 品)

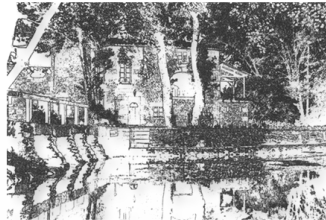
Jamin
1978 - 1982



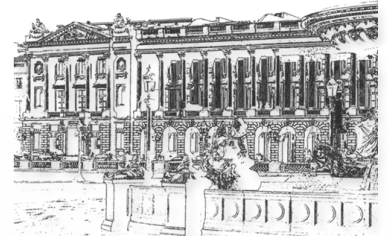
La Tour d'Argent
1982 - 1989



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

...

FOIE GRAS MARINÉ AU SAKÉ & MARMELADE DE POMME
日本酒でマリネしたフォアグラ りんごのマルムラード
Green Asparagus - Confit Yolk - Chanterelles - Comté Cheese

...

TIMBALE DE HOMARD BLEU GRATINÉE | ARTICHAUTS
オマールブルーのタンバル アーティチョーク
Blue Lobster and Artichoke Gratin

...

JIKINME POÊLÉ | BEURRE AU CAVIAR
地金目鯛のポワレ ブール・キャビア
Panfried Jikinme - Caviar Butter Sauce - Green Soy Bean

...

VEAU RÔTI | POMME ENDIVE BRAISÉE - JUS DE VEAU
仔牛のロティ アンディーブ ジュ・ド・ヴォー
Roasted French Veal - Braised endive - 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.