

VERSAILLES

1名様 ¥13,000 per person

CREVETTE IMPÉRIALE

marinée à la Grenobloise & crémeux de chou-fleur au raifort
グルノーブル風 車海老のマリネ

SAINT-PIERRE

meunière aux huîtres, royale de topinambours & betterave fondante
的鯛のムニエル 牡蛎のヴルール

CANETON

au vin rouge monté au beurre de Bercy & cèpes en persillade
幼鴨のロースト 芳醇な赤ワインソース

POIRE WILLIAM

en mousse, nashi pochée au jus de cassis & crème glacée tonka
洋梨のムースとトンカ豆のアイスクリーム

LES PETITES DOUCEURS

thé mélange Tour d'Argent ou l'expresso Afrique-Amérique
トゥールダルジャンブレンド紅茶又はコーヒー

(サービス料別- Service Charge will be added)

LOUIS XV

1 名様 ¥ 25,000 Per person

YAGARA

en compression verte, bavaroise de rémoulade & radis rouges pickles
ヤガラのプレセ レムラードのムースと旬菜のマリネ

CÈPES ET RIS DE VEAU

braisés à la Godard dans une fine coque de farce & sauce Chateaubriand
リ・ドゥ・ヴォーとセップ茸のブレゼ ゴダール風

KINKI

sauce ivoire au vermouth, endives à l'orange au baie de Tasmanie
キンキのボワレ ヴェルモット香るイヴォワールソース

GROUSE D'ÉCOSSE

glacé au guanaja, compotée de chou rouge à la crème de cassis
グルーズのロースト ショコラ香るサルミソース

ou 又は

CANETON MARCO POLO “ÉDITION 2024”

sauce au jus de canard & crème aux harmonies de multiple poivres
幼鴨のロースト マルコポーロ

CHOCOLAT MACCAÉ

en brownie parfumé de fourme d'ambert & raisins au vin jaune
ショコラマカエとフルム・ダンベールのブラウニー

LES PETITES DOUCEURS

Thé mélange Tour d'Argent ou l'expresso Afrique-Amérique
トゥールダルジャンブレンド紅茶又はコーヒー

(サービス料別 - Service Charge will be added)