

# 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

## ITOYORI

*sur velours de Vichy aux moules, bonbon de panais garnie de florentine*  
イトヨリのナクレムール貝とキャロットのヴルール

## CANETON

*à la sauce Foyot, gratiné de salsifis à l'estragon & topinambours*  
幼鴨のロースト フォワイヨソース

## POIRE WILLIAM

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

## 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

## MÉROU

*mariné au pamplemousse rubis, calisson de tomate garnie de quinoa*  
ハタのマリネ ピンクグレープフルーツの芳香

## 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プレゼ ゴダール風

## KINKI

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

## GROUSE D'ÉCOSSE

*en salmis 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

*à la vigneronne lié au beurre de Bercy, tourton de courge & betterave*  
幼鴨のロースト ヴィニュロン風

## CHOCOLAT MACAÉ

*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)