

## CANNES

1 名様 ¥13,000 per person

### CRABE KÉGANI

*décliné façon Niçoise & courge spaghetti à la vinaigrette d'olive*  
毛蟹と夏野菜のニース風ブーケサラダ

### AÏNAMÉ

*à la kokotxa, fine tarte aux oignons caramélisés & thym citron*  
アイナメのコンフィ グランアイオリ仕立て

### CANETON

*au jus de ratatouille, panisse au romarin & girolles au pistou*  
幼鴨のロースト ラタトゥイユソース

### FIGUES ET QUETSCHES

*rôties à l'alcool de prune & parfait vanille aux accents fumés*  
無花果とクエッチのロティと燻香ヴァニラのパルフェ

### 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)

# MONACO

1 名様 ¥ 25,000 Per person

## MÉROU

*mariné à l'orange sanguine, calisson de tomate garnie de quinoa*  
ハタのマリネ オレンジサンギーヌの芳香

## RIS DE VEAU MOULES DU MONT-SAINT-MICHEL

*braisé façon Sétoise dans une fine coque de farce*  
リ・ドゥ・ヴォーとモンサンミッシェル産ムール貝のブレゼ セート風

## BOUILLABAISSE

*Méditerranéenne aux poissons de roche & aïgo boulido*  
トゥールダルジャンオリジナルブイヤベース

## FILET DE VEAU

*au cajun fumé & mini fenouil au jus de tomates vertes*  
フランス産仔牛のフィレ肉 夏野菜の燻香ソース

ou 又は

## CANETON

*à la daube Provençale, mille-feuille d'oreilles d'âne & artichauts*  
幼鴨のロースト ドーブプロヴァンサル

## CHOCOLAT MACAÉ

*en brownies parfumé de Fourme d'Ambert & raisin 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)