

VERSAILLES

I 名様 ¥15,000 per person

SCALLOPS

honey vinaigrette, elegant turnip bavarois & chervil coulis
帆立貝のポシェと爽やかなセルフィーユのクーリ

JOHN DORY

diplomat sauce, celery with buttered leeks & savory oyster custard
的鯛のムニエル ディプロマツトソース

DUCKLING

red wine sauce, braised Brussels sprouts & kohlrabi gratin
幼鴨のロースト ポワブラドソース

CHESTNUT

delicate mousse, white grapefruit confit & clementine ice cream
フランス産マロンのモンブラン

SWEET DELIGHTS

fresh herbal tea or Africa-America espresso
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

AMADAI

Grenoble-style marinade, creamy cauliflower flavoured with cardamom
甘鯛のマリネ グルノブロワーズ

CEPE MUSHROOMS

braised vegetables wrapped in delicate preparation, Madeira wine sauce
ブルジョワーズ風セップ茸のブレゼ マデイラソース

KINKI

in a foam of caramelised onions, stewed potatoes with tarragon
キンキのポワレ 優美なオニオンのエキューム

YOUNG PARTRIDGE

with Périgord verjuice, simmered chanterelles & heirloom carrots
ペルドローのロースト ヴェルジュソース

ou 又は

DUCKLING

Bordelaise sauce, red chicory cornet garnished with stewed red cabbage
幼鴨のロースト ボルドレーズソース

LA FRANCE PEAR

poached in maple syrup, creamy chocolate with Tonka beans
メープル香るラ・フランスとスペキュロスのアイスクリーム

SWEET DELIGHTS

fresh herbal tea or Africa-America espresso
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)