

VERSAILLES

I 名様 ¥15,000 per person

SAUMON DE TASMANIE

mariné puis fumé au bois de chêne & mousseline rémoulade

燻香タスマニアサーモンとレムラードのムースリーヌ

SAINT-PIERRE

à la diplomate, rutabaga à la marmelade de poireau & royale d'huîtres

的鯛のムニエル ディプロマツトソース

CANETON

aux épices d'hiver, tartelette de garbure dauphinoise & cerfeuil tubéreux

幼鴨のロースト エピスソース

MARRON

en suprême, confit de pamplemousse blanc & glace aux clémentines

フランス産マロンのモンブラン

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

AMAÏDAI

marinée à la Grenobloise, crémeux de chou-fleur parfumé de cardamome
グルノーブル風 甘鯛のマリネ

CRABE ZUWAI ET POITRINE DE VEAU

braisée façon blanquette dans une fine coque de farce & sauce ivoire
ズワイ蟹と仔牛のブランケット イヴォワールソース

KINKI

dans une écume d'oignons caramélisés, pommes boulangère & estragon
キンキのポワレ 優美なオニオンのエキューム

SUPRÊME DE PINTADE

en croûte Bercy, embeurrée de chou rouge au poivre cru & radis rouge
パンタードのクルート仕立て ボルドレーズソース
ou 又は

CANETON

au Calvados, endive garnie chou de Bruxelles aux zestes d'oranges & salsifis
幼鴨のロースト カルヴァドスソース

FRAISES

compotées d'inspiration vacherin parfumé de poivre long
エピス香るフレーズのヴァシュラン

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)