

VERSAILLES

1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

ITOYORI SEA BREAM

on a butternut mousseline, yellow beetroot with mussels & chicory pickles
イトヨリのナクレ バターナッツカボチャのヴルール

DUCKLING

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

MUSCAT AND KYOHO GRAPES

on a hazelnut sablé, vanilla white tea supreme, fresh yogurt ice cream
巨峰とマスカットのアンサンブル

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

KINKIROCKFISH

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

smoked with vine cuttings, turnip petals garnished with green cabbage
幼鴨のロースト ヴィーニュの燻香

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)