

MONACO

1 名様 ¥ 25,000 Per person

ORMEAU

à la Niçoise, bavaroise de poivron jaune & artichauts confits maison

鮑と南仏野菜のニソワーズ

RIS DE VEAU ET MOULES DU MONT-SAINT-MICHEL

braisé façon Sétoise dans une fine coque de farce & jus de marjolaine

セート風リ・ドウ・ヴォーとモンサンミッシェルのブレゼ

BOUILLABAISSE

Méditerranéenne aux poissons de roche & coulis aïgo boullido au basilic

トゥールダルジャンオリジナルブイヤベース

LONGE DE VEAU DE FRANCE

au jus de ratatouille, tomate confite garnie de marmelade de maïs

フランス産仔牛のロースト ラタトゥイユソース

ou 又は

CANETON

aux olives Taggiasche, petits farcis d'oignon garnie de caviar d'aubergines

幼鴨のロースト タジャスカオリーブのソース

FIGUE NOIRE

marinée au Banyuls, crémeux de fromage & pain de Gênes au romarin

黒無花果のマリネ バニユルスの香り

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)

RENOMMÉES

{les traditions d'aujourd'hui}

¥38,000 per person

HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE

en carpaccio, tranche de concombre garnie d'anchoïade & sauce Don Carlo

オマール海老のカルパッチョ オシエトラキャヴィア添え

FENOUIL

en velouté rafraîchi, blanc-manger aux épices & macédoine aux oursins

爽涼なフヌイユのヴルーテ エピス香る雲丹のブランマンジェ

ROUGET

raïto lié au foie, tranche d'aubergine à la bohémienne & mousseline de pois chiche

ルージェのポワレ プロヴァンス風赤ワインソース

L'OEUF IMPÉRIAL

à la truffe noire, céleri-rave confit au beurre de laurier de notre jardin

黄金に輝く黒トリュフと根セロリのスフレ “インペリアルエッグ”

CANETON MARCO POLO

sauce au jus de canard & crème aux harmonies de multiple poivres

幼鴨のロースト マルコポーロ

SOUFFLÉ

à la pistache de Sicile, marmelade de citron & sorbet framboise parfumé de basilic

シチリア産ピスタチオとシトロンのスフレ バジル香るフランボワーズのソルベ

LES PETITES DOUCEURS

tisane d'herbes fraîches ou l'expresso Afrique-Amérique

フレッシュハーブティー又はコーヒー、小菓子

(サービス料別 - Service Charge will be added)