

MONACO

1 名様 ¥ 25,000 Per person

ABALONE

Niçoise style, yellow paprika bavarois & homemade artichoke preserve

鮑と南仏野菜のニソワーズ

SWEETBREADS AND MUSSELS

braised the Sétoise way in a thin shell of stuffing & marjoram juice

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

Mediterranean rockfish & light garlic-basil broth

トゥールダルジャンオリジナルブイヤベース

FRENCH VEAL LOIN

ratatouille sauce, preserved tomato garnish with stewed corn

フランス産仔牛のロースト ラタトゥイユソース

or 又は

DUCKLING

Taggiasca olives, small stuffed onions garnished with eggplant caviar

幼鴨のロースト タジャスカオリーブのソース

BLACK FIG

marinated in Banyuls wine, creamy cheese & Genoa bread with rosemary

黒無花果のマリネ バニユルスの香り

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)

RENOMMÉES

{the traditions 6 courses menu}

¥38,000 per person

OSCIETRA CAVIAR ON A BLUE LOBSTER

carpaccio, cucumber garnished with anchoïade & Don Carlo sauce

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

FENNEL

chilled velouté, blanchmanger with spices & sea urchin macédoine

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

RED SNAPPER

Provençal sauce, bohemian-style eggplant slices & chickpeas fine mousse

ルージュのボワレ プロヴァンス風赤ワインソース

THE IMPERIAL EGG

black truffle, cereliac confit with laurel butter from our garden

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”

DUCKLING MARCO POLO

roasted fillet served with a blend of peppers corn sauce

幼鴨のロースト マルコポーロ

SOUFFLÉ

Sicilian pistachio & raspberry sorbet flavoured with basil

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

SWEET DELIGHTS

fresh herbal tea or Africa-America espresso

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)