

CANNES

1 名様 ¥ 15,000 per person

KEGANI CRAB

cannelloni, aigrette sauce & celery vinaigrette

毛蟹のカネロニ 清爽なセロリのヴィネグレット

KOCHI

estocaficada style, fennel slice braised with thyme & paprika

コチのブレゼ ニース風エストフィナードソース

DUCKLING

summer lemon sauce, spinach polenta gnocchi & pissaladière slices

幼鴨のロースト シトロソソース

MUSCAT AND KYOHO GRAPES

on a hazelnut shortbread, vanilla white tea supreme & nougat ice cream

巨峰とマスカットのアンサンブル ヌガーグラス添え

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)

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)