

CANNES

1名様 ¥15,000 per person

CRABE KÉGANI

en cannelloni, crémeux aigrette & vinaigrette de céleri branche
毛蟹のカネロニ 清爽なセロリのヴィネグレット

KOCHI

à la façon estocaficada, tranche de fenouil braisée au thym & poivron
コチのブレゼ ニース風エストフィナードソース

CANETON

aux citrons, gnocki de polenta aux épinards & éclats de pissaladière
幼鴨のロースト シトロンソース

RAISIN MUSCAT ET KYOHO

sur un sablé noisette, suprême de thé blanc vanillé & glace nougat
巨峰とマスカットのアンサンブル ヌガーグラス添え

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)

MONACO

1 名様 ¥ 25,000 Per person

ORMEAU

à la Niçoise, bavaoise 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・ドゥ・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)