

MONACO

1 名様 ¥ 25,000 Per person

CARANGUE

à la Monégasque, bavaroise de fenouil anisé & sucs des épices d'été
シマアジのモネガスク仕立て 清爽なエピスソース

RIS DEVEAU 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 FRNACE

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 baies de mai, giroles à la Provencale & barbajuan de blette
幼鴨のロースト ハスカップソース

PÊCHE

au Cap Corse, suprême d'abricots & glace huile d'olive au parfum verveine
桃のコンポートとベルベヌ香るオリーブオイルのアイスクリーム

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, crémeux artichauts barigoule & courge spaghetti au chèvre frais

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

LÉGUMES DU MARAÎCHER

en gaspacho vert, nuage de langues d'oursins & glace aux poivrons jaunes

夏野菜のガスパッチョと雲丹のニューアージュ

ROUGET

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

ルージュのポワレ 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)