

CANNES

1名様 ¥15,000 per person

KEGANI CRAB

cannelloni, aigrette sauce & celery vinaigrette
南仏風毛蟹のカネロニ シトロンの芳香

SEABASS

grilled with anchoïade, sweet pepper stuffed with orzo & savory
スズキのグリエ アンショワヤードソース

DUCKLING

smoked eggplant sauce, Marseillaise-style fennel & rosemary panisse
幼鴨のロースト 夏野菜の燻香ソース

MELON

diced with orange water on a blanc-manger & Caribbean island sorbet
メロンとブランマンジェのピニャコラーダ

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

STRIPED JACK

Monaco-style, aniseed fennel bavarois & summer spices
シマアジのモネガスク仕立て 清らかなエピスソース

SWEETBREADS AND MUSSELS

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

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 LOIN OF VEAL

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

honeyberries, Provençal-style girolles mushrooms & chard barbajuan
幼鴨のロースト ハスカップソース

PEACH

Cap Corse wine, apricot mousse & verbena flavoured olive oil ice cream
桃のコンポートとベルベーン香るオリーブオイルのアイスクリーム

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)