

VERSAILLES

1 名様 ¥ 15,000 per person

SABRE ARGENTÉ

à la sauce gribiche & marmelade de courgettes aux cerises
太刀魚のショーフロア グリビッシュソース

SAINT-JACQUES

en soufflé aux pleurotes et pousses de tétragones aillet, sauce chivry
帆立貝と平茸のスフレ シブリーソース

CANETON

terre et mer, tranche d'asperge verte garnie d'haricots à la tourangelles
幼鴨のロースト 芳醇な赤ワインとオマール海老のソース

LITCHI

macéré, marmelade de myrtille aux graines de paradis & sorbet coco
フランボワーズ香るライチのマリネとココナッツのソルベ

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)

LOUIS XV

1 名様 ¥ 25,000 Per person

AORIIKA

en filaments assaisonnés de pamplemousse rose, Kaga futokyuri mariné
アオリイカのシュブーダンジュ 柑橘の香り

RIS DE VEAU

braisé façon cardinal dans une fine coque de farce & sauce bisque liée
カルディナール風 リ・ドゥ・ヴォーのプレゼ 燻香ビスクソース

SOLE

au beurre de Montpellier, petits pois à la Française & sauce choisy au raifort
舌平目のムニエル レフォール風味のショワジーソース

AGNEAU DE LAIT

en canon farci, carotte au ragoût de fève & coulis d'ail des ours
フランス産乳飲み仔羊のファルシ 行者ニンニクのソース

ou 又は

CANETON

au pistou de marjolaine tomate, petite aubergine braisée aux girolles
幼鴨のロースト マジョラム香るポルテュゲーズソース

CHOCOLAT MANJARI

et thé au jasmin en crémeux, gel passion & mangue de Miyazaki
ショコラマンジャリのムース ジャスミンの芳香

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)