

VERSAILLES

1名様 ¥15,000 per person

GROUPER

marinated in rhubarb juice, creamed zucchini with cardamom

リュバーク香るハタのマリネ

SCALLOPS

soufflé with oyster mushrooms, New Zealand spinach, chivory sauce

ホタテ貝と平茸のスフレ シヴリーソース

DUCKLING

Chateaubriand sauce, boulangère baked potatoes

幼鴨のロースト シャトーブリアンソース

ANANAS

tarragon flavoured mousse, poppy seed crumble

アナナスのムース エストラゴンの芳香

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)

LOUIS XV

1 名様 ¥ 25,000 Per person

FRENCH ALPS CHAR FISH

cold glazed sauce with carrots & Tasmanian pepper, sautéed turnips
オンブルシュバリエのショーフロア

SWEETBREADS

braised in lobster sauce cardinal style
カルディナール風 リ・ドゥ・ヴォーのブレゼ

SOLE

poached with Choisy horseradish sauce, French-style braised peas
舌平目のムニエル レフォール風味のショワジーソース

SPRING LAMB

stuffed fillet, carrot & broad bean stew, wild garlic sauce
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

or 又は

DUCKLING

Robert sauce with foie gras, Dauphiné ravioli & white asparagus
幼鴨のロースト ロベールソース

TAÏNORI CHOCOLATE

mousse, apricots with ginger & yuzu, gianduja ice cream
ショコラタイノリのムース ジャンドゥジャのアイスクリーム添え

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)