

# VERSAILLES

1 名様 ¥ 15,000 per person

## MÉROU

*mariné au jus de rhubarbe, crémeux de courgette à la cardamome*  
リュバーク香るハタのマリネ

## SAINT-JACQUES

*en soufflé aux pleurotes et pousses de tétragone aillet, sauce chivry*  
ホタテ貝と平茸のスフレ シヴリーソース

## CANETON

*à la chateaubriand & cylindre de pomme de terre boulangère*  
幼鴨のロースト シャトーブリアンソース

## ANANAS

*en mousse au parfum d'estragon, crumble aux graines de pavot*  
アナナスのムース エストラゴンの芳香

## 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)

# LOUIS XV

1 名様 ¥ 25,000 Per person

## OMBLE CHEVALIER

*glacé aux carottes parfumées de poivre Tasmanie, navets à la maraîchère*  
オンブルシュバリエのショーフロア

## RIS DE VEAU

*braisé façon cardinal dans une fine coque de farce & sauce bisque liée*  
カルディナル風 リ・ドゥ・ヴォーのプレゼ

## SOLE

*au beurre de Montpellier, petit 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

*à la Robert lié au foie gras, raviole du Dauphiné & asperge blanche*  
幼鴨のロースト ロベールソース

## CHOCOLAT TAÏNORI

*en mousse, abricots au gingembre & yuzu, glace au gianduja*  
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

## 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)