

VERSAILLES

1 名様 ¥ 15,000 per person

COUTEAU ET PALOURDE ROYALE

sur un blanc-manger à l'anis & crémeux de petit pois au raifort
マテ貝とミル貝のマリエール

AILE DE RAIE

aux condiments grenobloise, courgette jaune garnie de pleurotes
グルノーブル風 エイのムニエル

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

NOIX DE PÉCAN

en tarte, crème double aux graines de courges & sorbet rhubarbe
ペカンナッツのタルト リュバールのソルベ添え

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)

LOUIS XV

I 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

MÉBARU

à l'encre, légumes de montagne du printemps & asperge blanche
メバルのポワレ 春の山菜とホワイトアスパラガスのエチュヴェ

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 行者ニンニクのクーリ
ou 又は

CANETON

à la sauce foyot au miroir de vin & asperge blanche dans une galette
幼鴨のロースト フォワイヨソース

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)