

# VERSAILLES

1名様 ¥13,000 per person

## SAUMON DE TASMANIE

*aux épices puis fumé au bois de chêne & bavaroise de Inka*  
タスマニア産サーモン オークウッドの燻香

## LOTTE

*meunière en homardine, radis garni de lentilles liées à la kokotxas*  
鮫鱈のムニエル オマールディーヌソース

## CANETON MARCO POLO “ÉDITION 2024”

*sauce au jus de canard & crème aux harmonies de multiple poivres*  
幼鴨のロースト マルコポーロ 2024

## AMANDE-COCO

*en suprême praliné, compotée de fraises & sorbet ananas*  
ココナッツ香るプラリネのガトー  
アナナスのソルベ添え

## 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

1 名様 ¥ 25,000 Per person

## TAÏRAGAI

*mariné de vinaigrette d'estragon, crémeux de chou rouge & coulis de Tonka*  
エストラゴン香る平貝のマリネ

## FOIE GRAS

*aux fraises à la baie de verveine, pétale de navet farci de pouses de colza*  
苺とフォアグラのテリーヌ 菜の花と蕪のラヴィオリ添え

## KINMÉDAÏ

*dans une béarnaise aux huîtres, chou-fleur caramélisé & salsifis*  
金目鯛のポワレ 牡蛎とベルモットのベアルネーズソース

## SURPRÊME DE PINTADE

*contisé au beurre d'herbes, oignon garnie de spaetzle en tartiflette*  
パンタードのロースト 芳醇なヴァンジョージュソース

ou 又は

## CANETON

*aux épices d'hiver*  
*mille-feuille de carotte à la Crécy & cerfeuil tubéreux*  
幼鴨のロースト エビスソース

## CHOCOLAT KIDAVOA

*en mousse, banane caramélisée & crème glacée au whisky*  
キダヴォアショコラのムースとウイスキーのアイスクリーム

## 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)