

TEMPS & SAISONS

1 名様 ¥ 25,000 Per person

CUTLASSFISH

marinated in provençale sauce, gazpacho bavarois and preserved artichoke
爽涼な太刀魚のマリネ ザジキソース

VEAL BREAST AND MONT-SAINT-MICHEL MUSSELS

braised Sète-style in a small preparation & marjoram sauce
セート風モンサンミッシェルと仔牛のブレゼ マジョラムの芳香

BOUILLABAISSE

Mediterranean with pan-sautéed rockfish
トゥールダルジャンオリジナルブイヤベース

VEAL FILLET

grilled, corn sauce, preserved tomato petals with kegani crab
フランス産乳飲み仔牛のグリエと毛蟹のプティファルシ
ou 又は

DUCKLING

eggplant seasoning, stuffed sweet paprika & chickpea crepe
幼鴨のロースト 燻香茄子のコンディマン

BLACK FIG

roasted, lavender chocolate mousse & nougat ice cream
黒無花果のカラメリゼとラベンダー香るショコラのムース

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)

RENOMMÉES

{les traditions d'aujourd'hui}

¥38,000 per person

OSCIETRA CAVIAR ON A BLUE LOBSTER

in carpaccio, mustard seed-marinated cucumber & saffron jelly
オマール海老のカルパッチョ オシエトラキャヴィア添え

FENNEL

cold velvety soup flavored with pastis, bohemian style sliced eggplant
清爽なフヌイユのヴルーテ パスティスの芳香

THE IMPERIAL EGG

black truffle, cerealiac confit with laurel butter from our garden
黄金に輝く黒トリュフと根セロリのスフレ “インペリアルエッグ”

ABALONE

smoked over fig wood, Maury wine marinated fig & chickpea pancake
燻香アワビのムニエル プロヴァンス風赤ワインソース

DUCKLING MARCO POLO

roasted fillet served with a blend of peppers corn sauce
幼鴨のロースト マルコポーロ

SOUFFLÉ

passion fruit, stewed apricots with rosemary & coconut ice cream
パッションフルーツのスフレとココナッツのアイスクリーム

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)