

DÉJEUNER

1名様 ¥15,000 per person

SEA URCHIN

mousseline, Niçoise-style spaghetti squash & bagna cauda bouquet
金糸瓜のニソワーズと雲丹のニュアージュ

KOCHI

ratatouille jus, thinly sliced potato garnished with fennel
南仏風コチのコンフィ 金蓮花の芳香

DUCKLING

Provençal stew, wild spinach mille-feuille & small chanterelles
幼鴨のロースト プロヴァンス風ドーブソース

MUSCAT AND KYOHO GRAPES

on a Genoa cake, creamy vanilla white tea mousse & red wine ice cream
巨峰とマスカットのパルフェ 赤ワイン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)

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)