

DÉJEUNER

1 名様 ¥ 15,000 per person

LANGUES D'OURSINS

en nuage, courge spaghetti à la Niçoise & bouquet de bagna cauda
金糸瓜のニソワーズと雲丹のニュアージュ

KOCHI

au jus de ratatouille, fine tranche de pomme de terre garnie de fenouil
南仏風コチのコンフィ 金蓮花の芳香

CANETON

à la daube provençale, mille-feuille d'oreilles d'âne & petites girolles
幼鴨のロースト プロヴァンス風ドーブソース

RAISIN MUSCAT ET KYOHO

sur un pain de Gênes, crémeux de thé blanc vanillé & glace du vendangeur
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

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)

TEMPS & SAISONS

1 名様 ¥ 25,000 Per person

SABRE ARGENTÉ

mariné à la sauce vierge, bavaroise gaspacho et artichauts confits aux herbes
爽涼な太刀魚のマリネ ザジキソース

POITRINE DE VEAU ET MOULES MONT-SAINT-MICHEL

braisé façon Sétoise dans une fine coque de farce & jus de marjolaine
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

Méditerranéenne aux poissons de roche & coulis aïgo boullido au basilic
トゥールダルジャンオリジナルブイヤベース

VEAU

grillé aux maïs au parfum d'été, pétales de tomate confites garnies de keganî
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

CANETON

aux condiments d'aubergines, poivron doux farci de sa marmelade & socca
幼鴨のロースト 燻香茄子のコンディマン

FIGUE NOIRE

rôtie, suprême de chocolat parfumée à la lavande & glace nougat
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

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)