

TEMPS & SAISONS

1 名様 ¥ 25,000 Per person

WHITE TREVALLY

marinated in capers, red paprika bavarois & zucchini with nasturtium pistou
シマアジのマリネ モンペリエソース 南仏野菜のマレシエール

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
or 又は

DUCKLING

Cajun-smoked vegetables, stuffed artichoke with savory & barbajuan
幼鴨のロースト エピス 香る燻香夏野菜のソース

PEACH

in a sangria jelly, verbena mousse & ginger ice cream
爽涼なピーチのサングリア ジンジャー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)

RENOMMÉES

{les traditions d'aujourd'hui}

¥38,000 per person

OSCIETRA CAVIAR ON A BLUE LOBSTER

in carpaccio, small fennel and peach dice & 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

PROVENCE GARDEN VEGETABLES

green gazpacho, assorted tomato tartare with fresh goat's cheese

清爽な夏野菜のヴルーテ

THE IMPERIAL EGG

black truffle, cereliac 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”

RED SNAPPER

red wine tomato sauce, garrigue herbs, olive panisse

ルージュのポワレ 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

フレッシュハーブティー又はコーヒー、小菓子

(サービス料別 - Service Charge will be added)