

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ーアージュ

SEA BASS

grilled with Taggiasca black olives & delicate ratatouille
スズキのグリエ黒オリーブソース

DUCKLING

honeyberries, potato cannelloni & fennel with pastis
幼鴨のローストハスカップソース

MELON

marinated, almond milk mousse & hibiscus sorbet with long pepper
メロンとスイカのもहित仕立てエピス香るハイビスカスのソルベ

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

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プレゼ 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)