

VERSAILLES

1名様 ¥15,000 per person

ROYAL CLAM AND TSUBUGAI

shallot and white wine broth, creamy fennel with lemongrass & snow peas

ミル貝とツブ貝のマリエール

SCORPION FISH

covered with a chard preparation, sliced sweet-and-sour braised eggplant

オコゼのブレゼ 小茄子のボヘミアン添え

DUCKLING

land and sea, spiced paprika marmalade & zucchini blossom

幼鴨のロースト 芳醇な赤ワインとオマール海老のソース

PINEAPPLE

spiced and caramelised, lemon mousse & avocado ice cream

エピス香るアナナスのコンフィ アヴォカド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)

LOUIS XV

1名様 ¥25,000 Per person

AORI SQUID

marinated in dill, carrot bavarois with Tasmanian pepper
アオリイカのシュブーダンジュ オゼイユの芳香

SHELLFISH AND VEAL BREAST

braised in lobster sauce cardinal style
カルディナール風仔牛のブレゼ 燻香ビスクソース

GROUPER

Grenoble-style, corn flour cloud, spinach and oyster mushroom subric
ハタのポワレ グルノブロワーズ

MILK-FED LAMB

marmalade of lamb's trotters & artichokes with anchovy butter
フランス産乳飲み仔羊のカノンとモンペリエ風旬菜のブレゼ
or 又は

DUCKLING

Robert sauce with foie gras, braised snow peas & chanterelle mushrooms
幼鴨のロースト ロベールソース

MANJARI CHOCOLATE

mousse, stewed cherries with orange blossom & pistachio ice cream
ショコラマンジャリのムースとピスタチオのアイスクリーム

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)