

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

AINAMÉ

parsley and garlic emulsion, simmered baby potatoes & grilled asparagus
アイナメのポワレとペルシヤードのエミュルション

DUCKLING

Béarnaise and meat glaze sauce with red wine, layered carrots
幼鴨のロースト 芳醇な赤ワイン香るヴァロワソース

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

CHAR FISH

chaud-froid with watercress, tangy cream with shallots & carrots
オンブルシュバリエのショーフロワ

SHELLFISH AND VEAL BREAST

braised in lobster sauce cardinal style
仔牛のブレゼ カルディナル仕立て 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

chateaubriand sauce, sliced turnip garnished with white asparagus
幼鴨のロースト シャトーブリアンソース

RASPBERRY CHOCOLATE

rose perfumed mousse, almond whipped cream & grapefruit sorbet
ショコラフランボワーズのムース “プティ・トリアノン”

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)