

VERSAILLES

1 名様 ¥15,000 per person

PALOURDE ROYALE ET TSUBUGAI

marinière, crémeux de fenouil à la citronnelle & pois gourmand
ミル貝とツブ貝のマリニエール

AINAMÉ

émulsion de persillade, petite pomme de terre mijotée & asperge grillée
アイナメのポワレとペルシヤードのエミュルション

CANETON

à la sauce Valois avec une réduction de vin rouge, pressé de carotte
幼鴨のロースト 芳醇な赤ワイン香るヴァロワソース

ANANAS

confit aux épices et caramélisé, suprême de citron & glace avocat
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

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)

LOUIS XV

1 名様 ¥ 25,000 Per person

OMBLE CHEVALIER

en chaud-froid à la cressonnière, crème acidulée à l'échalote & carotte
オンブルシュバリエのショーフロワ

CRUSTACÉS ET POITRINE DE VEAU

braisée façon cardinal dans une fine coque de farce & sauce bisque liée
仔牛のブレゼ カルディナル仕立て 燻香ビスクソース

MÉROU

à la Grenobloise, nuage de farine de maïs & palet d'épinard aux pleurottes
ハタのポワレ グルノブロワーズ

AGNEAU DE LAIT

en canon, marmelade de pieds paquets & artichauts au beurre d'anchois
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
ou 又は

CANETON

à la sauce chateaubriand, tranche de navet garnie d'asperge blanche
幼鴨のロースト シャトーブリアンソース

CHOCOLAT FRAMBOISE

en mousse aux senteurs de rose, chantilly d'amande & sorbet pamplemousse
ショコラフランボワーズのムース “プティ・トリアノン”

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)