

VERSAILLES

1名様 ¥15,000 per person

SAWARA

marinated in citrus, leek garnished with green asparagus & lettuce coulis
柑橘香るサワラのマリネ

SCALLOPS

soufflé with oyster mushroom, New Zealand spinach shoots, herb butter sauce
帆立貝と平茸のスフレ シヴリーソース

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

DEKOPON ORANGE

delicate mousse, creamy cinnamon coffee & mimosa sorbet
デコポンのマリネとミモザのソルベ

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)

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

MEBARU

white wine and tomato sauce, yellow zucchini petals & spring cabbage

メバルのポワレと春野菜のマレシエール

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

morel mushrooms, glazed white asparagus & snow pea savory custard

幼鴨のロースト モリーユ茸のソース

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 優美なサクラの芳香

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)