

VERSAILLES

1名様 ¥15,000 per person

TASMANIAN SALMON

marinated in spices, smoked over oak wood & fine celeriac mousse
燻香タスマニアサーモンとレムラードのムースリーヌ

ANGLERFISH

with oyster sauce, caramelized cauliflower mousseline & Swedish turnips
鮫鱸のムニエル ヴェルモット香る牡蠣のヴルール

DUCKLING

winter spices sauce, Dauphiné butternut tartlet & parsnip chervil
幼鴨のロースト エピスソース

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

TAIRAGI

Meyer lemons, rapeseed sprout bavarois & cauliflower mimosa

マイヤーレモン香る平貝のマリネ

ZUWAI CRAB AND VEAL BREAST

braised blanquette-style wrapped in a delicate preparation & ivory sauce

ズワイ蟹と仔牛のブランケット イヴォワールソース

KINMEDAI

Maltaise sauce, butter sautéed chicory with green cabbage & parsnip

金目鯛のポワレ マルテーズソース

GUINEA FOWL

thin breaded fillet, butter sautéed red cabbage with spices & red radish

パンタードのクルート仕立て ボルドレーズソース

or 又は

DUCKLING MARCO POLO

roasted fillet served with a blend of peppers corn sauce

幼鴨のロースト マルコポーロ

STRAWBERRIES

stewed, vacherin inspired, flavored with long pepper

フレイズとピスタチオアイスクリームのヴァシュラン

SWEET DELIGHTS

fresh herbal tea or Africa-America espresso

トウ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)