

MONACO

1 名様 ¥ 25,000 Per person

ABALONE

marinated in olive oil sauce with aromatic herbs

鮑のヴィネグレットマリネとピペラードのムース

SWEETBREADS AND MUSSEL

FROM MONT-SANT-MICHEL

braised in Sétoise style in a thin shell of stuffing

セート風リ・ドウ・ヴォーとモンサンミッシェルのブレゼ

BOUILLABAISSE

Mediterranean with pan-sautéed rockfish

トゥールダルジャンオリジナルブイヤベース

VEAL FILLET

with smoked Cajun spice flavour, mini fennel with green tomato juice

フランス産仔牛のフィレ肉 夏野菜の燻香ソース

or 又は

DUCKLING

black olive puréed with caraway, panisse with tomato confit

幼鴨のロースト キャラウェイ香るタブナードソース

PEACH

lemon thyme crumble, lavender flavoured vine peach

白桃とシェーブルチーズガトー

LITTLE SWEETNESSES

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)

RENOMMÉES

{The traditions 6 courses menu}

¥35,000 per person

OSCIETRA CAVIAR ON A BLUE LOBSTER

carpaccio, jellied yellow gazpacho with saffron & sauce "Don Carlo"

オマール海老とオシエトラキャヴィア

サフラン風味のガスパチョと南仏風プティファルシ

FENNEL

in a refreshed velouté, kiwi tartar

sea urchin blanc mange with spices

爽涼なフヌイユのヴルーテ エピス香る雲丹のブランマンジェ

THE IMPERIAL EGG

with black truffle, cerealiac confit with laurel butter from our garden

黄金に輝く黒トリュフと根セロリのスフレ 黒トリュフソースと

芳醇な白ワインソースの饗宴

RED MULLET

in a garrigue-flavoured wine sauce

roasted fig marinated in Banyuls wine

ルージェのポワレプロヴァンス風ドーブソース

バスク産ジャンボンのカネロニと黒無花果のマリネ

DUCKLING MARCO POLO

roasted duckling filet served with a blend of peppers corn sauce

幼鴨のロースト マルコポーロ

SOUFFLÉ

with sea-buckthorn and roasted corn seeds & blackberry sorbet

サジーとトウモロコシのスフレブラックベリーのソルベ

LITTLE SWEETNESSES

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)