

CANNES

1名様 ¥13,000 per person

KEGANICRAB

Niçoise style salad, spaghetti squash with olive vinaigrette
毛蟹と夏野菜のブーケサラダとニソワーズのニュアージュ

BASS

grilled with spices, sliced fennel braised in Pastis
スズキのグリエ 南仏風エピスソース

DUCKLING

with honeyberries, chanterelles in apricot butter flavoured
幼鴨のロースト ハスカップソース

MELON

in a chilled soup, blue and white poppy seed creamy cake
メロンとパヴォのアンサンブル

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)

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・ドゥ・ヴォーとモンサンミッシェルのブレイゼ

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)