

BONNE SOIRÉE COURSE

9800

Amuse 生春巻き
Vietnamese spring rolls

Appetizers アワビのナンプラー煮とゆり根のクリーム
Stewed abalone w/ fish sauce comes w/ lily bulb cream
丹波黒鶏と白キクラゲの山椒香るスープ仕立て
Tanba chicken & snow fungus w/ Japanese pepper soup

Seafood ハタとピスタチオのグラチネ サフランソース
Grouper & pistachio gratiner w/ saffron sauce

Granité 金柑のグラニテ
Kumquat granite

Meat 蝦夷鹿のポワレ フランボワーズとビーツのピューレ
Yezo deer poêlé w/ framboise & beetroot purée

Curry 1口カレー
Small portion of curry

Pho 海鮮 又は 牛肉のフォー
Seafood or beef pho

Dessert フレッシュ苺とチョコのクランブル
Fresh strawberry & chocolate crumble

Drink コーヒー 又は ロータスティー
Coffee or lotus tea



Casablanca Silk

SILK COURSE

7800

- Amuse* 生春巻き
Vietnamese spring rolls
- Appetizer* イカと帆立のタルタル イカ墨のクルトン添え
Squid & scallop tartare w/ squid ink crouton
- Seafood* 金目鯛の白ワイン蒸し ジュドヴォーソース
Steamed red sea bream w/ white wine comes w/ jus de beau sauce
- Meat* 仔羊のロースト デュカスパイスをアクセントに
Roasted lamb w/ dukkah
- Curry* 1口カレー
Small portion of curry
- Pho* 海鮮 又は 牛肉のフォー
Seafood or beef pho
- Dessert* フレッシュ苺とチョコのクランブル
Fresh strawberry & chocolate crumble
- Drink* コーヒー 又は ロータスティー
Coffee or lotus tea

CASABLANCA COURSE

5800

- Amuse* 生春巻き
Vietnamese spring rolls
- Appetizer* 海老と小柱の彩りサラダ
Shrimp & trabecular colorful salad
- Seafood* 的鯛のあぶり焼き ゴマとケッパーのトマトソース
Broiled target dory w/ sasame & caper tomato sauce
- Meat* マグレ鴨のロースト ルビーポルトとゴボウのソース
Roasted magret duck w/ ruby porto wine & burdock sauce
- Curry* 1口カレー
Small portion of curry
- Pho* あさり 又は 牛肉のフォー
Asari clam or beef pho
- Dessert* 金柑のミルフィーユとキャラメルアイス
Kumquat mille-feuille & caramel ice cream
- Drink* コーヒー 又は ロータスティー
Coffee or lotus tea