

BONNE SOIRÉE COURSE

9800

Amuse 生春巻き
Vietnamese spring rolls

Cold Appetizers ボタンエビのソテー 春野菜とカラスミパン粉を散らして
Sauteed Botan shrimp topped w/ seasonal vegetable & botargo bread crumb

Warm Appetizers 桜マスの炙り焼きと日向夏
Broiled Masu salmon & Hyuganatsu citrus

Seafood マナガツオのポワレ レモングラスと筍の泡
Bonito poêlé w/ lemon grass & bamboo shoot espuma

Granité 苺と生姜のグラニテ
Strawberry & ginger granite

Meat 和牛の軽い燻製 ベトナム塩で
Lightly roasted Wagyu beef w/ Vietnamese salt

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 ジャスミン茶のパルフェと柑橘類のマリネ
Jasmine tea parfait & marinated citrus

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* 鴨のコンフィのブランダードと
鴨の生ハムのプレッセ キノコのクリーム添え
Duck confit brandard & duck prosciutto terrine
w/ mushroom cream sauce
- Seafood* 真鯛のヴァプールと帆立のポワレ ビーツと白ワインのソース
Red sea bream vapeur & scallop poêlé w/ beetroot, white wine sauce
- Meat* 仔羊のスパイス煮 蓮の葉で包んだモロッコスタイルで
Spicy stewed lamb wrapped w/ lotus leaf
- 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* ジャスミン茶のパルフェと柑橘類のマリネ
Jasmine tea parfait & marinated citrus
- 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* 仔羊の香味マリネ
Lamb marinade
- Seafood* イサキのポワレ 2種類のソース
Grunt poêlé w/ 2kinds of sauce
- Meat* 豚肩ロースのステーキ 筍とランティエユのアジアンソース
Pork loin steak w/ bamboo shoot & lentil Asian 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* 杏仁風味のブランマンジェとフレッシュ苺
Apricot flavored blancmange & fresh strawberry
- Drink* コーヒー 又は ロータスティー
Coffee or lotus tea