

# BONNE SOIRÉE COURSE

9800

## *Cold Appetizers*

特選三種 生春巻き盛り合わせ  
Selected 3 Kinds of Vietnamese spring rolls

## *Warm Appetizers*

花ズッキーニのサルシッチャ包み パプリカのソース  
Salsiccia in zucchini blossom w/ paprika sauce

## *Seafood*

鱧のヴァプール 白ワインとカルダモンのソース  
Conger eel vapore w/ white wine & cardamom sauce

## *Granité*

ヴェルヴェーヌのグラニテ  
Verveine granité

## *Meat*

国産牛のソテー 実山椒のルビーポルトソース  
Sauteed domestic beef w/ Japanese peppercorn ruby port wine sauce

## *Curry*

一口カレー  
Small portion of curry

## *Pho*

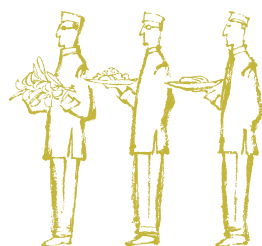
海鮮 又は 牛肉のフォー  
Seafood or beef pho

## *Dessert*

白桃のコンポートとオーギョーチャーゼリー  
バニラアイス添え  
White peach compote & aiyu jelly w/ vanilla ice cream

## *Drink*

コーヒー 又は ロータスティー  
Coffee or lotus tea



Casablanca Silk

## SILK COURSE

7800

- Appetizer* 特選三種 生春巻き盛り合わせ  
Selected 3 Kinds of Vietnamese spring rolls
- Seafood* マゴチのポワレ  
パイナップルのコンフィとカシスマスタードのソース  
Flathead poêlé w/ pineapple confit & cassis mustard sauce
- Meat* 仔羊のバナナの葉包み焼き アジアンスタイル  
Roasted lamb wrapped w/ banana leaf
- Curry* 一口カレー  
Small portion of curry
- Pho* 海鮮 又は 牛肉のフォー  
Seafood or beef pho
- Dessert* 白桃のコンポートとオーギョーチーゼリー  
バニラアイス添え  
White peach compote & aiyu jelly w/ vanilla ice cream
- Drink* コーヒー 又は ロータスティー  
Coffee or lotus tea

## CASABLANCA COURSE

5800

- Appetizer* 特選三種 生春巻き盛り合わせ  
Selected 3 Kinds of Vietnamese spring rolls
- Seafood* 夏鱈のロースト トマトコンソメソース  
Roasted seasonal cod w/ tomato consommé sauce
- Meat* 牛頬肉のココナッツハーブブレゼ  
Braised beef cheek w/ coconut & herbs
- Curry* 一口カレー  
Small portion of curry
- Pho* あさり 又は 牛肉のフォー  
Asari clam or beef pho
- Dessert* パイナップルのマリネと塩ミルクアイス バジルのピューレ  
Pineapple marinade & salted milk ice cream w/ basil purée
- Drink* コーヒー 又は ロータスティー  
Coffee or lotus tea