

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

大海老とハーブのネットライスペーパー巻き揚げ
アジアンスクソース
Deep-fried shrimp & herb wrapped in net rice paper w/ Asian bisque sauce

Seafood

ヤガラの白ワイン蒸し ジロール茸のクリームソース
フィンガーライム添え
Wine steamed cornetfish w/ girolle cream sauce, finger Lime

Granité

洋梨のグラニテ
Pear granité

Meat

国産牛の低温ロースト オリエンタルの香り
Roasted beef w/ oriental flavor

Curry

一口カレー
Small portion of curry

Pho

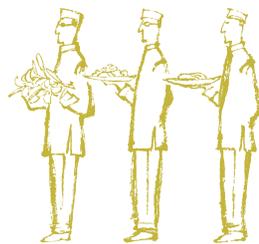
海鮮 又は 牛肉のフォー
Seafood or beef pho

Dessert

イチジクとライチのマリアージュ ザクロと共に
Fig & lychee marriage w/ pomegranate

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* カサゴのポワレ シェリービネガーソース
Scorpionfish poêlé w/ sherry vinegar sauce
- Meat* 鴨胸肉のスパイスロースト 青胡椒のソース
Roasted spicy duck loin w/ Japanese pepper 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* イチジクとライチのマリアージュ
ザクロと共に
Fig & lychee marriage w/ pomegranate
- 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* 低温調理した秋鮭のポワレ サワークリームソース
大根のジャム添え
Seasonal salmon poêlé w/ sour cream sauce, Daikon radish sauce
- Meat* 厚切り豚バラ肉のアジアンハーブ煮込み
Stewed thick slice pork back rib w/ Asian herb soup
- 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* 林檎のタタンとジャスミンティーのババロア
Tarte tatin & jasmine tea bavarois
- Drink* コーヒー 又は ロータスティー
Coffee or lotus tea