

Menu Croissance

(成長、発展)

アミューズ

Small appetizer

アオリイカとアーティチョークにトマトのジュレを合わせて

オシェトラキャビア添え

Squid and artichoke with tomato, top with caviar

フォアグラのポワレと夏みかんのアンサンブル

Sauteed Foie Gras with Japanese orange "MIKAN", rosemary flavor

厳選鮮魚のバプール

コキヤージュとハーブのソース

Steamed fresh fish, Shellfish and herb sauce

近江鴨のロースト

ミックススパイスと蜂蜜をカラメリゼにして

Roasted Duck with spicy honey sauce

又は or

富士山岡村牛サーロインのロースト (+1,320円)

Roasted Japanese Beef with red wine sauce (+¥1,320)

北海道山本牧場“WildMilk”のシャーベットと季節のマリアージュ

Milk sherbet with fruits jelly

お好みのデザートをワゴンから

Dessert Wagon

コーヒーとミニャルディーズ

Coffee and Mignardises

★追加オプション

～ホテル時代の人気メニュー～

温かい自家製スモークサーモン(+1,650円) ※数量限定

Warm in-House Smoked Salmon with Dill & Lime Cream (+¥1,650)

restaurant

SEIYO GINZA

西洋銀座