

Menu Croissance

(成長、発展)

アミューズ

Small appetizer

フォアグラのブリュレとルバーブのアンサンブル

Foie gras brulee with Rhubarb jelly

鮑のグリエ

ベルベーン香るカプチーノと共に

Grilled Abalone with Lemon verbena flavor

厳選鮮魚のポワレ

バジル香るベルモットソース

Pan-fried fresh fish with herb liqueur sauce

フランス ブルターニュ産 仔牛フィレ肉のロースト

ジロール茸を添えて

Roasted Veal Fillet with Sauteed mushroom

又は or

広島県福山市なかやま牧場

サーロインのロースト 赤ワインソース (+1,540円)

Roasted Japanese Beef with red wine sauce (+¥1,540)

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