

# Menu Croissance

---

アミューズ  
Small appetizer

フランス産フォアグラとりんごのモンブラン仕立て  
Foie gras with Apple mousse

ラングスティヌとセップ茸のラビオリ  
シャルトリューズの香り  
Shrimp and mushroom Pasta“Ravioli”, Herb liqueur flavor

セロリラブを纏った市場直送鮮魚のロースト  
Roasted fresh Fish with Celery sauce

近江鴨のロースト  
ソースアグリユームとグリーンペッパーのアクセント  
Roasted Duck with Green pepper sauce

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