

Menu Croissance

アミューズ
Small appetizer

北海道産ホタテ貝のタルタル仕立て
オシェトラキャビア添え
Scallop Tartare with Caviar

フォアグラ ド カナールのソテーと完熟金柑を
アールグレイの香りで
Sautéed Foie Gras with Japanese citrus "KINKAN"

市場直送鮮魚のポワレ
森の恵みのベルモットバターソース
Pan-fried Fresh Fish with Mushroom sauce

北海道白糠町蝦夷鹿のロースト
ソースグランヴヌール
Roasted "EZO VENISON" with Poivrade sauce

又は or
広島県福山市なかやま牧場 黒毛和牛
サーロインのローストを赤ワイン風味で (+1,540円)
Roasted Japanese Beef sirloin 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