

# Menu Croissance

アミューズ  
Small Appetizer

ハンガリー産フォアグラオアとマンゴーのガトー仕立て  
Foie gras and Mango fruits, Terrine style

熊本県上天草市 藍うなぎのフリットと新ごぼうのブルーテ  
Deep-fried eel with Burdock sauce

市場直送鮮魚のバプール  
エルブドコーキヤージュ  
Steamed Fresh Fish with Shellfish and Herb butter sauce

ピエモンテ産仔牛ロース肉のロースト  
アスパラガスとモリーユ茸のフリカッセ  
Roasted Veal with Asparagus and Mushroom 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)  
Smoked Salmon with Lime & Dill cream (+¥1,650)

restaurant  
SEIYO GINZA  
西洋銀座