

Menu Croissance

アミューズ *Small Appetizer*

ハンガリー産フォアグラオワのカラメリゼと
トウモロコシのエスプーマ
Foie gras and Corn mousse

北海道産花咲ガニのオーモニエール
ヴァンジョンヌの香り
Japanese Crab "HANASAKI" and White wine flavor

市場直送鮮魚のエスカロップ
野菜のエキスとハーブソース
Steamed Fresh Fish with Vegetable and Herb sauce

青森県産津軽鰯のロティ
完熟パイナップルのガレットを添えて
Roasted Duck with Pineapple potato
又は or
熊本県産“阿蘇王”サーロインのロースト
風味豊かな赤ワインのジュ(+1,760 円)
Roasted Japanese Beef sirloin with Red wine sauce(+¥1,760)

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

コーヒーとミニマルディーズ
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(+1,870 円)  
*Smoked Salmon with Lime & Dill cream(+¥1,870)*

restaurant  
**SEIYO GINZA**  
西洋銀座