

Menu Croissance

アミューズ *Small Appetizer*

太刀魚のカルパッチョと茄子のマリネ
松茸のエフィロッシュを添えて
Swordfish Carpaccio with Marinade eggplant

フォアグラのポワレと里の恵みのアラクレーム
黒酢のアクセント
Pan-fried Foie gras with Pumpkin Gnocchi cream sauce

市場直送鮮魚のソテー
生姜とライムのカプチーノ
Sauteed Fresh Fish with Cappuccino style

オーストラリア産仔羊とセップ茸のクレピネット
ブラックオリーブのエッセンス
Lamb and mushroom "Crépinette" with Olive flavor
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