

Menu Croissance

アミューズ *Small Appetizer*

北海道産タラバガニとセロリラブのガトー仕立て
オシェトラキャビアを添えて
King crab and celery with Caviar

フォアグラ ド カナールのソテー
ごぼうのブルーテとフレッシュトリュフの香り
Sauteed Foie gras with Burdock and Truffle sauce

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

北海道白糠町馬木葉 エゾ鹿ロース肉のロースト
ソースポワブロード
Roasted "EZO VENISON" with Poivreade sauce
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”的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

コーヒーとミニヤルディーズ
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