

Menu Jubilation

アミューズ *Small Appetizer*

蝦夷あわびと冬瓜のジュレ
フレッシュバジルムースを添えて
Abalone and winter melon jelly style, with Basil mousse

市場直送鮮魚のフリットと夏野菜のクリュディテ
オリーブとケッパーのソース
Deep-fried fresh Fish with vegetables, Olive and caper sauce

北海道産仔牛肉のロースト
ローズマリー香るキノコのア・ラ・クレーム
Roasted Japanese Veal with Mushroom cream sauce
又は or
国産牛サーロインのローストを赤ワイン風味で(+1,760 円)
Roasted Japanese Beef Sirloin with Red wine sauce(+¥1,760)

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(+1,870 円)  
*Smoked Salmon with Lime & Dill cream (+¥1,870)*