

Menu Jubilation

アミューズ *Small Appetizer*

合鴨とセミドライフルーツのガランティース
クーリドフランボワーズ

Duck Galantine, Dried fruit and Walnut, Raspberry sauce

市場直送鮮魚のポワレ
ペルノー風味のサフランバターソース
Pan-fried fresh Fish with Saffron butter sauce

鳥取県大山どりのポワレ マレンゴ風
Pan-fried Japanese chicken "DAISEN" with American 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)*