

Menu Jubilation

アミューズ *Small Appetizer*

蕪のブランマンジェと鰯の昆布締め
Turnip mousse and Yellowtail carpaccio with onion sauce

市場直送鮮魚のポワレ
熊本県産“晩白柚”のソースブールブランと大葉のピストウ
Pan-fried Fresh Fish with Japanese citrus “BANPEIYU” sauce

鳥取県大山鶏のバプール
ローズマリー風味のソースシュूपレーム
Steamed “DAISEN Chicken” 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