

# Menu Petit Luxe

(ささやかな贅沢)

アミューズ  
Small appetizer

北海道産生ウニと甲殻類のジュレにキャビアを添えて  
Consommé Jelly with sea urchin top with caviar

フォアグラのポワレと夏みかんのアンサンブル  
Sautéed Foie Gras with Japanese orange "MIKAN", rosemary flavor

厳選鮮魚のバプール  
コキヤージュとハーブのソース  
Steamed fresh fish, Shellfish and herb sauce

富士山岡村牛のグリエ モリーユ茸のソース  
Grilled Japanese Beef with mushroom sauce

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(+1,650円) ※数量限定  
Warm in-House Smoked Salmon with Dill & Lime Cream (+¥1,650)

restaurant  
SEIYO GINZA  
西洋銀座