

Menu Petit Luxe

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 and caviar

リードヴォーのポワレ
セロリラブのマール仕立て
Pan-Fried sweet bread with Celery sauce

市場直送鮮魚と海老のカダイフ焼き
アンチョビ風味のムースリヌ仕立て
Deep fried Fresh fish and Shrimp with Cream sauce

広島県福山市なかやま牧場
サーロインのロースト ソースボルドレーズ
Roasted Japanese Beef sirloin with Red wine sauce

北海道山本牧場“WildMilk”の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