

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

市場直送鮮魚のポワレ
エシャロットのクーリーを添えて
Pan-fried Fresh fish with Onion cream

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