

# 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

フォアグラ 九条ネギ 三重県産“結びの神”のアンサンブル  
Bowl of rice top with sauteed Foie gras and green onion

市場直送鮮魚のポワレ  
熊本県産“晩白柚”のソース  
Pan-fried Fresh Fish with Japanese citrus“BANPEIYU”sauce

広島県福山市なかやま牧場 高原黒牛  
サーロインのロースト 西洋ごぼうとレーズンのソース  
Roasted Japanese Beef sirloin with Madère 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