

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
土佐酢のベアルネーズソース
Pan-fried Fresh Fish with Japanese vinegar“TOSAZU”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