

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
塩漬けレモンとタイムのブールブランソース
Pan-fried Fresh Fish with White wine and Butter 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 モリーユ茸のソース
Roasted Japanese Beef sirloin with Mushroom 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

コーヒーとミニシャルディーズ
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)  
*Smoked Salmon with Lime & Dill cream (+¥1,650)*

restaurant  
**SEIYO GINZA**  
西洋銀座