Menu Petit Luxe

アミューズ
Small Appetizer

鮑と帆立貝を入れた夏野菜の冷製スープ
Abalone and scallop, Cold vegetables soup

フォアグラのポワレ
完熟パインのコンフィチュールを添えて
Pan-fried Foie gras with Pineapple

市場直送鮮魚のポワレ
生姜風味のシェリービネガーソース
Pan-fried fresh Fish with Ginger and sherry vinegar sauce

国産牛サーロインのロースト
ソースボルドレーズ
Roasted Japanese Beef sirloin with Bordelaise 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(+1,870 円)
Smoked Salmon with Lime & Dill cream (+¥1,870)

restaurant
SEIYO GINZA
西洋銀座