

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

市場直送鮮魚のフリットと夏野菜のクリュディテ
オリーブとケッパーのソース
Deep-fried fresh Fish with vegetables, Olive and caper 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