

# 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*

フォアグラのポワレとポルチーニ風味の滑らかなポレンタ  
*Pan-fried Foie gras with Polenta mushroom*

市場直送鮮魚のポワレ  
ペルノー風味のサフランバターソース  
*Pan-fried fresh Fish with Saffron butter sauce*

国産牛サーロインのロースト  
粒マスタードソース  
*Roasted Japanese Beef sirloin with Mustard 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)*