

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とキャベツのアンブール
Pan-fried fresh Fish with Cabbage

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)*

restaurant  
**SEIYO GINZA**  
西洋銀座