

# 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*

帆立貝のソテーをマッシュルームソースで  
*Sauteed scallop with Mushroom sauce*

市場直送鮮魚のバプール  
ソースデュグレレ  
*Steamed Fresh Fish with White wine cream sauce*

国産牛サーロインのロースト  
ソースレフオール  
*Roasted Japanese Beef sirloin with Red wine and Horseradish 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*

コーヒーとミニマルディーズ  
*Coffee and Mignardises*

~~~~~  
★追加オプション  
ホテル時代の人気メニュー  
温かい自家製スマーカーサーモン(+1,870円)  
*Smoked Salmon with Lime & Dill cream (+¥1,870)*

restaurant  
**SEIYO GINZA**  
西洋銀座