

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

市場直送鮮魚のポワレ
熊本県産“晩白柚”的ソースブルブランと大葉のピストゥ
Pan-fried Fresh Fish with Japanese citrus “BANPEIYU”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”的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