

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”のソースブールブランと大葉のピストウ
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”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