

Menu Saison

アミューズ Small Appetizer

ハンガリー産フォアグラオワのカラメリゼと
トウモロコシのエスプーマ
Foie gras and Corn mousse

市場直送鮮魚のエスカロップ
野菜のエキスとハーブソース
Steamed Fresh Fish with Vegetable and Herb sauce

青森県産津軽鴈のロティ
完熟パイナップルのガレットを添えて
Roasted Duck with Pineapple potato
又は or
熊本県産“阿蘇王”サーロインのロースト
風味豊かな赤ワインのジュ(+1,760 円)
Roasted Japanese Beef sirloin with Red wine sauce(+¥1,760)

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)*