

Dinner Course

ディナーコース

AMUSE

アミューズ

本日のシェフのひらめき

Amuse of the day

信州サーモンのマリネ クレームドキャビアとピストゥーレフォルクリーム添え

Marinated Shinsbu salmon with caviar cream and pistou sauce

APPETIZER

前菜

鴨とフォアグラのテリーヌ ホワイトアスパラ添えトリュフ風味 コンソメジュレとマスタードシード

Terrine of duck and foie gras, served with truffle flavoured white asparagus, consommé jelly and mustard seeds

PLEASE CHOOSE A MAIN DISH

メイン料理を1品お選びください

甘鯛のポワレ ムールマリニエール添え

Tilfish poêlée served with moules mariniere

or

仔牛のブランケット 春野菜添え

Veal Blanquette with seasonal spring vegetables

or

特選国産牛フィレ肉のポワレ キャラメリゼしたエシャロットのクーリーとポムマキシム

Scared premium Japanese beef fillet with caramelized shallot coulis and "Pommes Maxime"

(+3000)

パン

Bread

パティシエ特製デザート

Pâtissier's special dessert

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

小菓子

Petit fours

食事制限やアレルギーに関するご要望がございましたら、スタッフにお知らせ下さい。
If you have any allergies or food restrictions, please let our staff know.

上記料金には税金とサービス料が含まれています。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of service charge and consumption tax.