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

APPETIZER
前菜

ニュージーランド産ラングスティーヌのサラダ トマトフォンデュとバジル仕立て
Langoustine salad served with tomato fondue and basil

SOUP
スープ

マッシュルームの濃厚クリームスープ
Velvety mushroom cream soup

FISH DISHES
魚料理

ブルターニュ産オマール海老と白身魚のパイ包み焼き アメリケーヌソース
Brittany lobster and white fish “en Croûte” with Américaine sauce

SEASONAL GRANITÉ
季節のグラニテ

MEAT DISHES
肉料理

滋賀県 澤井牧場直送 近江和牛雌フィレ肉のポワレ フォアグラ入りマデラソース トリュフ添え
Omi beef fillet poêlée served with truffle, madeira sauce with foie gras

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 restictions, 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.