

Dinner course

ディナーコース

AMUSE

アミューズ

フランス産 ホワイトアスパラガスの温製 クラシックオランダーズソース

Warm French white asparagus with classic Hollandaise sauce

フレッシュスライストリュフ (+3,000)

Freshly sliced truffle

APPETIZER

前菜

信州サーモンのマリネ オレンジ風味 ピサンリのサラダ キャビア添え

Marinated Shinsbu salmon with orange zest and Pissenlit salad garnished with caviar

FISH DISHES

魚料理

メバルのポワレ ビーツのソース プティラトゥイユを詰めた花ズッキーニ添え

Rockfish poêlée served with beet sauce, stuffed courgette blossom with petit ratatouille

MEAT DISHES

肉料理

フランス産 うずら腿肉のコンフィーとフォアグラのソテー ワイルドライスを詰めた春キャベツのポテ仕立て

Confit of quail thigh and sautéed foie gras with wild rice stuffed in spring cabbage

パン

Bread

パティシエ特製 春のアシエットデザート

Spring Assiette Dessert

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

小菓子

Petits 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.