



Dinner Course



ディナーコース

AMUSE

アミューズ

国産エスカルゴのバスク風タルトレット

Escargot tartelette Basque style

APPETIZER

前菜

ブルターニュ産オマールブルーのサラダ 茄子のキャビア仕立てと4種のパプリカのマリネ

Brittany Lobster Salad with Aubergine Caviar and Marinated Bellpeppers

SOUP

スープ

フレッシュトマトのパパロアとコンソメジュレ キャビア添え

Fresh Tomato Bavarois served with Consommé Gelée and Caviar

FISH DISHES

魚料理

本日の鮮魚料理

Fish of the Day

PLEASE CHOOSE A MAIN DISH

メイン料理を1品お選びください

国産牛ブルゴーニュ風 赤ワイン煮込み

Bœuf Bourguignon

or

北海道 標茶町産“星空の黒牛” フィレ肉のトゥールヌド ペリグーソース

Beef Tournedos of “Hoshizora no Kuro-Usbi” with Périgueux Sauce

or

鴨モモ肉のコンフィとフォアグラのソテー ガルビュール風

Duck Confit and Sauteed Foie Gras Garbure Style

or

北海道産 サフォークラム 背肉のロースト アニス風

Rosted Suffolk Lamb from Hokkaido with Anise Flavour

(+3000)

パン

Bread

パティシエ特製 アシェットデセール

Assiette 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.