

French Private Dining

MENU SOLEIL

Amuse bouche

アミューズブーシュ

Chilled steamed lobster, mango sauce

スチームオマール海老の冷製 マンゴーソース

Caramelized sweet bread, vin jaune sauce

green asparagus

リードヴォーのキャラメリゼ ヴァンジョーヌソース

グリーンアスパラガス

Sauteed golden threadfin bream, bigfin reef squid, bouillabaisse sauce

mashed potatoes, aioli form

イトヨリ鯛とアオリイカのソテー ブイヤベースソース

マッシュポテト アイオリフォーム

Champagne granite

シャンパーニュのグラニテ

Grilled Japanese beef tenderloin, red wine pepper sauce

seasonal vegetables

国産牛フィレ肉のグリル ポワブラードソース

季節の野菜

Chef's Dessert

シェフズデザート

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

French Private Dining

MENU CIEL

Amuse bouche

アミューズブーシュ

Chilled steamed lobster, mango sauce

スチームオマール海老の冷製 マンゴーソース

Green pea soup

bacon flavored milk form

グリーンピースのスープ

ベーコン香るカプチーノ

Grilled grunt fish, sakura shrimp sauce

braised cabbage

イサキのグリル 桜海老の香るソース

キャベツのブレゼ

Grilled Japanese beef sirloin, red wine pepper sauce

seasonal vegetables

国産牛サーロイングリル ポワブラードソース

季節の野菜

Chef's Dessert

シェフズデザート

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

French Private Dining

MENU TERRE

Amuse bouche

アミューズブーシュ

Marinated bigfin reef squid, balsamic sauce

tomato confit, asparagus

アオリイカのマリネ バルサミコソース

トマトコンフィ アスパラガス

Grilled grunt fish, sakura shrimp sauce

braised cabbage

イサキのグリル 桜海老の香るソース

キャベツのブレゼ

Roasted veal loin, gravy sauce

roasted potato, artichoke

仔牛のロースト グレイビーソース

ローストポテト アーティチョーク

Chef's Dessert

シェフズデザート

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶