

French Private Dining

MENU SOLEIL

メニュー ソレイユ

Amuse-bouche

アミューズブーシュ

Abalone and zucchini salad
tomato and peach puree, caviar
鮑とクルジェットのサラダ
トマトと桃のピューレ キャビア

Chilled capellini, squid ink sauce
bigfin squid, semi-dried tomatoes
冷製カッペリーニ イカ墨ソース
アオリイカ セミドライトマト

Herb-crusteD grilled cutlassfish and prawn, Ducrele sauce
parmesan cheese tuile, deep-fried bitter melon and okra
太刀魚と天使の海老の香草パン粉焼き デュクレレソース
パルメザンチーズのチュイル ゴーヤとオクラのフリット

Pan-fried Japanese beef tenderloin, wasabi sauce
simmered winter melon in consommé
国産牛フィレ肉のポワレ 茎ワサビのソース
冬瓜のコンソメ煮

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

メニュー シエル

Amuse-bouche

アミューズブーシュ

Water eggplant, prawn, mozzarella cheese salad
vintage balsamic sauce

水茄子 車海老 モッツアレラチーズのサラダ
ビンテージバルサミコソース

Chilled leek and potato cream soup

ポロ葱とジャガイモの冷製クリームスープ

Deep-fried sea bass

sea lettuce sherry vinegar sauce

スズキのフリット

あおさ海苔とシェリービネガーのソース

Grilled Japanese beef sirloin, Bordeaux wine sauce
lightly braised endive with orange

国産ビーフサーロインのグリル ボルドーワインソース
アンディープの軽いオレンジブレゼ

Chef's dessert

シェフズデザート

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶