

French Private Dining

MENU SOLEIL

メニュー ソレイユ

Amuse-bouche

アミューズブーシュ

Squid and zucchini salad

shellfish dressing

アオリイカとズッキーニのサラダ

甲殻類のドレッシング

Potato gnocchi

truffle cream sauce

ジャガイモのニョッキ

トリュフクリームソース

Steamed rockfish wrapped in spring cabbage, bell pepper sauce

whitebait galette

メバルの春キャベツ巻き ベルベツパーソース

白魚のガレット

Grilled Wagyu tenderloin, Madeira sauce

ribbon shaped white asparagus, truffle

黒毛和牛フィレのグリル マデラソース

ホワイトアスパラガスのリュバン トリュフ

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

Seared tuna, wasabi vinaigrette sauce
spring vegetable and citrus fruits vegetable salad
マグロのシェアード 山葵ビネグレットソース
春野菜と柑橘類のガーデンサラダ

Clams à la marinière

rapeseed blossoms

ハマグリ of マルニエール

菜の花

Pan-fried rockfish

BIO extra virgin olive oil from Abruzzo Italy

sauteed spring vegetables, lemon

カサゴのポワレ

イタリア産有機栽培エクストラバージンオリーブオイル

春野菜のソテー レモン

Lamb Navarin

Turnip, asparagus, bamboo shoots, baby onion

仔羊のナヴァラン

カブ アスパラガス タケノコ 小玉ねぎ

Chef's dessert

シェフズデザート

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶