

# French Private Dining

## MENU SOLEIL

メニュー ソレイユ

Amuse-bouche

アミューズブーシュ

Deep-fried baby sweetfish, myoga sauce

Japanese pepper miso, couscous salad

稚鮎のフリット ミョウガソース

木の芽みそ クスクスサラダ

Edamame soup

Japanese pepper

枝豆のポタージュ

山椒

Grilled Spanish mackerel, fresh tomato basil sauce

green asparagus, yellow zucchini

鱈のグリル トマトとバジルの冷製ソース

グリーンアスパラガス イエローズッキーニ

Roasted Wagyu tenderloin wrapped in phyllo pastry, fig sauce

sauteed fava beans

黒毛和牛フィレのパートフィロ包み焼き イチジクのソース

そら豆のソテー

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

Snow crab and scallop herb salad  
bottarga dressing

ズワイ蟹とホタテのハーブサラダ  
からすみドレッシング

Chilled green pea soup

冷製グリーンピースのポタージュ

Crispy scale-grilled splendid alfonsino, saffron butter sauce  
fennel puree

金目鯛の松笠焼き サフランのバターソース  
フェンネルのピューレ

Grilled Japanese beef sirloin, Roquefort cheese sauce  
creamy potato gratin

国産牛サーロインのグリル ロックフォールチーズのソース  
ジャガイモのクリームグラタン

Chef's dessert

シェフズデザート

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶