

French Private Dining

MENU SOLEIL

メニュー ソレイユ

Amuse-bouche

アミューズブーシュ

Salmon and vegetable terrine, horseradish cream sauce
dill, saffron

秋鮭と旬菜のテリーヌ レフォールクリームソース
ディルとサフランの香り

Roasted quail

lotus root and morel mushroom risotto

ウズラのロティ
蓮根とモリユ茸のリゾット

Pan-fried blackthroat seaperch, lobster bisque sauce
sauteed young leeks

ノドグロのポワレ オマール海老のビスクソース
ポワロージュヌヌのソテー

Grilled Wagyu beef tenderloin, truffle mushroom sauce
pumpkin gratin

黒毛和牛フィレのグリル トリュフマッシュルームソース
かぼちゃのグラタン

Chef's dessert

シェフズデザート

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

French Private Dining

MENU CIEL

メニュー シエル

Amuse-bouche

アミューズブーシュ

Smoked pacific saury and eggplant salad
fresh figs, dry-cured ham

スモークした秋刀魚と秋茄子のサラダ
いちじく 生ハム

Porcini mushroom soup

cappuccino style

ポルチーニ茸のスープ

カプチーノ仕立て

Grilled salmon, Essire butter bearnaise sauce
grilled lotus roots

秋鮭と蓮根のグリル

エシレバターのベアルネーズソース

Roasted duck breast and beef sirloin, Bordelaise sauce
burdock fondant

鴨胸肉のロティとビーフサーロイン ボルドレーズソース
ゴボウのフォンダン

Chef's dessert

シェフズデザート

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶