

French Private Dining

MENU SOLEIL

メニュー ソレイユ

Amuse-bouche

アミューズブーシュ

Turnip farce

tarragon-flavored crab and celery root thick savory sauce

カブのファルシ

エストラゴン香るカニとセロリラブの餡かけ

Potato galette, cod, leek

browned butter sauce

タラと下仁田ネギのポテトガレット

焦がしバターソース

Pan-fried lobster, Américaine sauce

sautéed spinach

オマール海老のポワレ アメリケーヌソース

寒締めほうれん草のソテー

Grilled beef tenderloin Rossini style, Madeira sauce

sautéed foie gras, chestnut and potato gratin

牛ヒレ肉のグリル ロッシーニ風 マデラソース

フォアグラのソテー マロンポテトグラタン

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

Foie gras mousse

gougère, leaf salad

フォアグラのムース

グジェール リーフサラダ

Bisque soup

ビスクスープ

Steamed monkfish, Normande sauce

mussel, crushed Jerusalem artichoke, yacon potato

あんこうのノルマンディー風

ムール貝 菊芋とヤーコンのエクラゼ

Roasted Lamb rack, mixed berry sauce

carrot purée

仔羊のロースト ミックスベリーソース

雪下人参のピューレ

Chef's dessert

シェフズデザート

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶