

## French Private Dining

### MENU SOLEIL

メニュー ソレイユ

Amuse-bouche

アミューズブーシュ

Lobster medallion

shellfish jelly, cauliflower cream, caviar, fjord ruby

オマール海老のメダイヨン

甲殻類のジュレ カリフラワークリーム キャビア フィヨルドルビー

Consommé royale

コンソメロワイヤル

Roasted winter yellowtail, ginger red wine butter sauce

braised Kujo leek

寒ブリのロースト ジンジャー赤ワインバターソース

九条ネギのエチューベ

Grilled Wagyu tenderloin, Bercy sauce

edible chrysanthemum fritters

黒毛和牛フィレのグリル ベルシーソース

春菊のフリット

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

Salmon confit, horseradish cream sauce

beets remoulade, herb salad

サーモンのコンフィ レフォールクリームソース

ビーツのレムラード ハーブサラダ

Celeriac potage

crispy pancetta

根セロリのポタージュ

クリスピーパンチェッタ

Pan fried rockfish, bell pepper sauce

dried sardine galette

メバルのポワレ ベルペッパーソース

たたみいわしのガレット

Roasted duck thigh, poivre sauce

roasted turnips

鴨のロースト ポワブルソース

カブのロースト

Chef's dessert

シェフズデザート

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶