

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