

# French Private Dining

## MENU SOLEIL

メニュー ソレイユ

### Amuse-bouche

アミューズブーシュ

Abalone and zucchini salad  
tomato and peach puree, caviar  
鮑とクルジェットのサラダ  
トマトと桃のピューレ キャビア

Chilled capellini, squid ink sauce  
bigfin squid, semi-dried tomatoes  
冷製カッペリーニ イカ墨ソース  
アオリイカ セミドライトマト

Herb-crusteD grilled cutlassfish and prawn, Ducrele sauce  
parmesan cheese tuile, deep-fried bitter melon and okra  
太刀魚と天使の海老の香草パン粉焼き デュクレレソース  
パルメザンチーズのチュイル ゴーヤとオクラのフリット

Pan-fried Japanese beef tenderloin, wasabi sauce  
simmered winter melon in consommé  
国産牛フィレ肉のポワレ 茎ワサビのソース  
冬瓜のコンソメ煮

### 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

Water eggplant, prawn, mozzarella cheese salad  
vintage balsamic sauce

水茄子 車海老 モッツアレラチーズのサラダ  
ビンテージバルサミコソース

Chilled leek and potato cream soup

ポロ葱とジャガイモの冷製クリームスープ

Deep-fried sea bass

sea lettuce sherry vinegar sauce

スズキのフリット

あおさ海苔とシェリービネガーのソース

Grilled Japanese beef sirloin, Bordeaux wine sauce  
lightly braised endive with orange

国産ビーフサーロインのグリル ボルドーワインソース  
アンディーブの軽いオレンジブレイゼ

Chef's dessert

シェフズデザート

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶