

French Private Dining

MENU SOLEIL

メニュー ソレイユ

Amuse-bouche

アミューズブーシュ

Sweet shrimp and bigfin reef squid tartare
Aosa seaweed jelly, seasonal garden salad

甘海老とアオリイカのタルタル
あおさ海苔のジュレ 彩りサラダ

Double consommé

matsutake mushroom

コンソメデゥーブル
松茸を浮かべて

Meunière of autumn salmon confit, Provençal sauce
sautéed black abalone mushroom

秋鮭のコンフィのムニエル プロヴァンスソース
黒あわび茸のソテー

Grilled Japanese beef tenderloin, Bourguignon sauce
pan-fried wild yam bulbils, carrot fondant

国産牛フィレ肉のグリル ブルギニョンソース
むかごのポワレ 人参のフォンダン

Chef's dessert

シェフズデザート

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

French Private Dining

MENU CIEL

メニュー シエル

Amuse-bouche

アミューズブーシュ

Prosciutto-wrapped smoked pacific saury
autumn eggplant and pumpkin salad

スモークした秋刀魚の生ハム巻き
秋ナスとカボチャのサラダ

Porcini mushroom soup
truffle milk foam

ボルチーニ茸のスープ
トリュフのミルクフォーム

Sautéed cutlassfish, ravigote sauce
red wine-braised taro

太刀魚のソテー ラビゴットソース
里芋の赤ワイン煮

Roasted duck, malt vinegar berry sauce
fig fritter

鴨のロースト モルトビネガー香るベリーソース
イチジクのフリット

Chef's dessert

シェフズデザート

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶