

French Private Dining

MENU SOLEIL

Amuse-bouche

アマユーズブーシュ

Steamed lobster, eggplant puree
fruit tomato coulis, sherry vinegar

オマール海老とナスのピューレ
フルーツトマトクーリ シェリーヴィネガー

Abalone confit, escargot butter sauce

蝦夷アワビのコンフィ エスカルゴバターソース

Baked sweetfish wrapped in part-filo, white wine butter sauce
watercress puree

鮎のパートフィロ包み焼 白ワインバターソース
クレソンのピューレ

Champagne granite

シャンパーニュのグラニテ

Grilled Japanese beef tenderloin, red wine sauce
seasonal vegetables

国産牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース
季節の野菜

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

Amuse-bouche

アミューズブーシュ

Abalone confit, escargot butter sauce

蝦夷アワビのコンフィ エスカルゴバターソース

Chilled corn soup

curry oil

冷たいトウモロコシのスープ

カレーオイル

Baked sweetfish wrapped in part-filo, white wine butter sauce

watercress puree

鮎のパートフィロ包み焼 白ワインバターソース

クレソンのピューレ

Grilled Japanese beef sirloin, shallot sauce

seasonal vegetables

国産牛サーロイングリル エシャロットソース

季節の野菜

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 TERRE

Amuse-bouche

アミューズブーシュ

Abalone confit, escargot butter sauce

蝦夷アワビのコンフィ エスカルゴバターソース

Pan-fried sea bass, Dugléré sauce
sautéed spinach

スズキのポワレ デュクレレソース
ハウレン草のソテー

Roasted lamb rack, jus d'agneau
mashed potato, seasonal vegetables

仔羊のロースト ラムのジュ
マッシュポテト 季節野菜

Chef's Dessert

シェフズデザート

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶