

French Private Dining

MENU SOLEIL

メニュー ソレイユ

Amuse-bouche

アミューズブーシュ

Squid and bamboo shoot salad

cherry blossom jelly

アオリイカと筍のサラダ

桜のジュレ

Sauteed whelk and mushrooms

escargot butter

ツブ貝とキノコのソテー

エクカルゴバター

Poached rockfish

spring vegetables, saffron soup

メバルのポシェ

春野菜 サフランスープ

Grilled Wagyu tenderloin, Roquefort sauce

ribbon shaped white asparagus

黒毛和牛フィレのグリル ロックフォールソース

ホワイトアスパラガスのリュバン

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

Terrine of spring cabbage and white asparagus
shungiku vinaigrette

春キャベツとホワイトアスパラガスのテリーヌ
春菊のビネグレット

Sauteed foie gras marinated in miso
bouillon soup

フォアグラの味噌漬け
ブイヨンスープ

Grilled Spanish mackerel, matelote sauce
chickpea galette

サワラのグリル マトロートソース
ひよこ豆のガレット

Beef cheek carbonnade
rosemary mashed potatoes

牛ほほ肉のカルボナード
ローズマリーマッシュポテト

Chef's dessert

シェフズデザート

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶