

French Private Dining

MENU SOLEIL

メニュー ソレイユ

Amuse-bouche

アミューズブーシュ

Foie gras terrine

herb salad, brioche

フォアグラのテリーヌ

ハーブサラダ ブリオッシュ

Beet soup

goat yogurt, garlic balsamic croutons

ビーツのスープ

山羊のヨーグルト ニンニクとバルサミコ風味のクルトン

Baked swordfish wrapped in part-filo, Genovese sauce

duxelle

太刀魚のパートフィロ包み焼 ジェノベーゼソース

デュクセル

Grilled Wagyu beef tenderloin, fig sauce

cheese-flavored mashed potatoes

黒毛和牛フィレ肉のグリル イチジクソース

チーズ風味のマッシュポテト

Chef's dessert

シェフズデザート

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

French Private Dining

MENU CIEL

メニュー シエル

Amuse-bouche

アミューズブーシュ

Snow crab and scallop charlotte, mango sauce
watercress salad

ズワイガニと帆立のシャルロット マンゴーソース
クレソンのサラダ

Sherry-flavored consommé soup
clam, tapioca

シェリー風味のコンソメスープ
蛤 タピオカ

Pan fried Spanish mackerel, sachan butter sauce
fondant leeks

イサキのポワレ 沙茶醬バターソース
ポワロー葱のフォンダン

Veal fricassee, mustard sauce
deep fried edible wild plants

仔牛肉のフリカッセ マスタード風味
山菜のフリット

Chef's dessert

シェフズデザート

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶