

French Private Dining

MENU SOLEIL

Amuse-bouche

アミューズブーシュ

Seared yellowtail, kabosu vinaigrette sauce
marinated mushrooms

イナダの炙り かぼすビネグレットソース
キノコのマリネ

Roasted Ezo venison, cassis sauce
chestnut puree

蝦夷鹿のロースト カシスソース
栗のピューレ

Champagne steamed tilefish, sea urchin cream sauce
lotus root chips

甘鯛のシャンパン蒸し ウニクリームソース
蓮根チップス

Lime granite

ライムのグラニテ

Grilled Japanese beef tenderloin, Chinon wine sauce
pumpkin gratin

国産牛フィレ肉のグリル シノンワインソース
カボチャのグラタン

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

Amuse-bouche

アミューズブーシュ

Snow crab and scallop tartar

persimmon confiture

ズワイガニとホタテのタルタル

柿のコンフィチュール

Mushroom flan

consommé soup, matsutake mushroom

キノコのフラン

コンソメスープ 松茸

Sauteed rockfish, clam sauce

grain risotto, basil

カサゴのポワレ クラムソース

穀物のリゾット バジル

Grilled Japanese sirloin, burdock sauce

sauteed maitake mushroom, pumpkin puree

国産牛サーロインのグリル ゴボウのソース

白舞茸のソテー カボチャのピューレ

Chef's dessert

シェフズデザート

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶