

French Private Dining

MENU SOLEIL

メニュー ソレイユ

Amuse-bouche

アミューズブーシュ

Abalone salad, yuzu dressing
marinated bitter melon and bell pepper
鮑のサラダ仕立て 柚子ドレッシング
ゴーヤとパプリカのマリネ

Chilled capellini

dry-cured ham, fruit tomato, fresh mint
生ハムとフルーツマトのカッペリーニ
ミントの香り

Seared scallops and mussels, cream sauce
chicory, lentil

帆立貝とムール貝のポワレ クリームソース
チコリ レンズ豆

Grilled Wagyu beef tenderloin, summer truffle sauce
deep-fried gaufrette potatoes

黒毛和牛フィレ肉のグリル サマートリュフソース
フライドゴーフレットポテト

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

Prawn and Kaga cucumber mille-feuille, cocktail sauce
couscous salad

車海老と加賀太胡瓜のミルフィーユ カクテルソース
クスクスサラダ

Vichyssoise

abalone, consommé jelly

ヴィシソワーズスープ
鮑 コンソメのジュレ

Grilled sea bass, myoga and herb chimichurri
grilled summer vegetables

スズキのグリル 茗荷とハーブのチュミチュリ
ズッキーニ 茄子 ヤングコーンのグリル

Grilled lamb chop, fond-de-veau sauce
rosemary-flavored fried potatoes

骨付き仔羊肉のグリル フォンドヴォーソース
ローズマリーポテトフライ

Chef's dessert

シェフズデザート

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶