

Western Cuisine Course Menu

Plan A

アミューズブーシュ
Amuse bouche

サーモンマリネとカリフラワームース コンソメジュレ添え
Marinated salmon and cauliflower mousse with consomme jelly

本日のポターージュ
Today's soup

真鯛のポワレ ラタトゥイユとバルサミコソース
Pan-fried red sea bream Ratatouille and balsamic sauce

お口直しのシャーベット
Sorbet

牛リブロースのロースト シャリアピンソース
Roasted beef rib eye Onion sauce

デザート
Dessert

プチーフール
Petit fours

パン
Bread

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

Plan B

アミューズブーシュ
Amuse bouche

ズワイ蟹サラダとコンソメジュレ キャビア添え
Snow crab salad and consomme jelly with caviar

本日のポターージュ
Today's soup

温かいパテ・ド・カンパーニュ
Pâté de campagne

真鯛とホタテ貝柱のソテー トマトフォンデュと白ワインソース
Sauteed red sea bream and scallop Tomato fondue and white wine sauce

お口直しシャーベット
Sorbet

牛リブロースのロースト レフォールソース
Roasted beef rib eye Horseradish sauce

デザート
Dessert

プチーフール
Petit fours

パン
Bread

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます / Menu may change without notice due to circumstances.

お米は国産米を使用しています / We use only domestically produced rice.