

# Western Cuisine Course Menu

## Plan A

アミューズ  
Amuse bouche

カニのサラダ仕立てとワカモレ コンソメゼリー添え  
Crab salad and guacamole with Consomme jelly

本日のポタージュ  
Today's soup

鯛のグリル バルサミコソース  
Grilled sea bream 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

プティフル  
Petit fours

パン  
Bread

コーヒー 又は 紅茶  
Coffee or Tea

## Plan B

アミューズ  
Amuse bouche

サーモントラウトのタルタルとワカモレ  
Salmon trout tartar and guacamole

本日のポタージュ  
Today's soup

温かいパテドカンパーニュ  
Warm pate de champagne

鯛とホタテ貝柱のソテー マリニエール仕立て  
Sauteed sea bream and scallop Mariniere sauce

お口直しシャーベット  
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

プティフル  
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.