

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
Sautéed 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.