



Chef's Special Course

シェフのおすすめコース ¥3,500

Hors d'oeuvre | オードブル

スモークサーモンとチキンテリーヌのサラダ仕立て

Les soupe | スープ

本日のスープ

Les poisson ou Les viandes | 魚料理 又は 肉料理 (一品お選び下さい)

- A. 舌平目のヴァプール ジンジャーソース
- B. 牛ホホ肉の赤ワイン煮

Le dessert | デザート

ホテル特製デザート盛り合わせ

コーヒー又は紅茶

パン



Chef's Special Course

シェフのおすすめコース ¥5,000

Amuse | アミューズ

シェフからの小さな一皿

Hors d'oeuvre | オードヴル

スモークサーモンとチキンテリーヌのサラダ仕立て

Les soupe | スープ

本日のスープ

Les poisson | 魚料理

舌平目のヴァプール ジンジャーソース

Les viandes | 肉料理

牛ホホ肉の赤ワイン煮

Le dessert | デザート

ホテル特製デザート盛り合わせ

コーヒー又は紅茶

パン



Chef's Special Course

シェフのおすすめコース ¥8,000

Amuse | アミューズ

シェフからの小さな一皿

Hors d'oeuvre | オードヴル

ホタテのポワレとアンディーブのオレンジブレゼ 鶏のジュテ

Les soupe | スープ

ビスクスープ

Les poisson | 魚料理

白甘鯛の鱗カリカリ焼き ジンジャーソース

Granité | グラニテ

グラニテ

Les viandes | 肉料理

国産牛フィレ肉のポワレ 2種のソース

Le dessert | デザート

ホテル特製デザート盛り合わせ

ミニャルディーズ

コーヒー又は紅茶

パン
