

# Dejeuner C

デジュネ C

## アミューズ ブーシュ

*Amuse Bouche*

燻しサーモンとクレープボナシエンヌ トマトとアボガド入りクリーム添え

*Smoked Salmon and Crêpe Vonnassiennes Served with Tomato and Avocado Cream*

## リガトーニ ボロネーズ

*Rigatoni Bolognese*

または or

新潟県産こしひかり 帆立貝とからすみ 冬セリのリゾット

*Scallops and Bottarga with Winter Serifu Koshibikari Rice Risotto*

## 寒鰯のポワレ 春菊ソース

*Poached Winter Spanish Mackerel with Chrysanthemum Sauce*

## 牛サーロインのグリル 季節野菜のロースト

*Grilled Beef Sirloin with Roasted Seasonal Vegetables*

または or

黒毛和牛ロースのグリル 特製わさび風味ソース + ¥ 3,800

*Grilled Wagyu Beef Loin with Wasabi-Flavored Sauce*

## デザート盛り合わせ

＊ワゴンにてご用意させていただきます

*Today's Dessert Platter*

## コーヒーと小菓子

*Coffee & Petit Fours*

¥9,000

料金には消費税及びサービス料が含まれております。  
All prices include consumption tax and a service charge.