Dejeuner A

デジュネ A

アミューズ ブーシュ
Amuse Bouche

カリフラワーと発酵クリームのムース
春菊のクーリと柚子ジャム ブルーチーズのチュイールを添えて
Cauliflower and Cultured Cream Mousse with Shungiku Coulis, Yuzu Jam and a Blue Cheese Tuile

炙り豚トロとかぶのスパゲッティーニ かんずり風味ペペロンチーノ
Spaghettini Aglio, Olio e Peperoncino with Seared Pork Jowl, Turnip and Kanzuri Chilli Paste

または or

ボンゴレ ロッソ リゾット
Clam Risotto in Tomato Sauce

三崎港仕入れ 旬魚のグリル ヴァンブランソース
Grilled Seasonal Fish from Misaki Port with Vin Blanc Sauce

または or

銘柄鶏のグリル ラケスタイル
Grilled Premium Chicken with a Lacquer Glaze

または or

牛サーロインのグリル 冬の趣き リッシュグレイビーソース +¥2,000
Grilled Beef Sirloin, Winter Style, with Rich Gravy

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

¥5,800

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.

Dejeuner B

デジュネ B

アミューズ ブーシュ
Amuse Bouche

カリフラワーと発酵クリームのムース
春菊のクーリと柚子ジャム ブルーチーズのチュイールを添えて
Cauliflower and Cultured Cream Mousse with Shungiku Coulis, Yuzu Jam and a Blue Cheese Tuile

炙り豚トロとかぶのスパゲッティーニ かんずり風味ペペロンチーノ
Spaghettini Aglio, Olio e Peperoncino with Seared Pork Jowl, Turnip and Kanzuri Chilli Paste

または or

ボンゴレ ロッソ リゾット
Clam Risotto in Tomato Sauce

三崎港仕入れ 旬魚のグリル ヴァンブランソース
Grilled Seasonal Fish from Misaki Port with Vin Blanc Sauce

銘柄鶏のグリル ラケスタイル
Grilled Premium Chicken with a Lacquer Glaze

または or

牛サーロインのグリル 冬の趣き リッシュグレイビーソース +¥2,000
Grilled Beef Sirloin, Winter Style, with Rich Gravy

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

¥7,800

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.

Dejeuner C

デジュネ C

アミューズ ブーシュ
Amuse Bouche

帆立貝とサーモンのブリック包み焼き
黄パプリカとバジルのソース
Scallops and Salmon Baked in Brick Pastry with Yellow Bell Pepper Sauce and Basil Sauce

ずわい蟹と青さのりのリングイネピッコレ アラビアータ仕立て
Arrabbiata-Style Linguine Piccole with Snow Crab and Aosa Seaweed

または or

ゴルゴンゾーラとサルシッチャ 寒締めほうれん草のリゾット 酒粕の香り
Risotto with Gorgonzola, Salsiccia and Winter-Sweetened Spinach, Scented with Sake Lees

真鯛のコトリヤード
Cod Cotriade (Breton-Style Fish Stew)

牛サーロインのグリル 冬の趣き リッシュグレイビーソース
Grilled Beef Sirloin, Winter Style, with Rich Gravy

または or

黒毛和牛ロースのグリル 特製わさびソース +¥3,800
Grilled Japanese Wagyu Sirloin with Special Wasabi 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.