

ミッドエアスイート
Mid Air Suite.

Quartet
カルテット
¥15,000(税込)

Caviar sur blinis
キャビア・オ・ブリニス
Caviar on Blinis

Palourdes au beurre Bourguignon et légumes en sauce ravigote
蛤のブルギニヨンバターと彩り野菜のラヴィゴット
Hamaguri Clams with Bourguignon Butter and Colorful Vegetable Ravigote

Foie gras poêlé et pommes caramélisées
フォアグラのポワレとリンゴのキャラメリゼ
Pan-Seared Foe Gras with Caramelized Apple

Salade de crevette Botan et crabe des neiges, vinaigrette à la coriandre
ボタン海老とズワイガニのサラダ仕立て コリアンダー風味のヴィネグレット
Botan Shrimp and Snow Crab Salad with Coriander Vinaigrette

Soupe aux champignons
茸のスープ
Mushroom Soup

Poisson du jour avec sauce inspirée du chef
本日の魚 シェフインスピレーションソース
Today's Fish with "Chef's Inspiration" Sauce

Venaison d'Ezo poêlée, sauce aux champignons et au vin rouge
エゾ鹿のポワレ シャンピニオンの赤ワインソース
Pan-Seared Ezo Venison with Red Wine and Mushroom Sauce

Baguette et beurre
パン
Bread

Dessert spécial du pâtissier de l'hôtel
ホテルパティシエ特製 デザート
Hotel Pastry Chef's Special Dessert

Café
コーヒー
Coffee

ミッドエアスイート

Mid Air Suite.

Excellent

エクセレント

¥18,000(税込)

Caviar sur blinis

キャビア・オ・ブリニス

Caviar on Blinis

Ormeau froid au beurre Bourguignon et légumes en sauce ravigote

あわびの冷製 ブルギニヨンバターと彩り野菜のラヴィゴット

Chilled Abalone with Bourguignon Butter and Colorful Vegetable Ravigote

Sauté de cerf d'Ezo à la crème de cèpes

エゾ鹿のソテー ポルチーニ茸のクリームソース

Sautéed Ezo Venison with Porcini Cream Sauce

Salade de crevette Botan et crabe des neiges, vinaigrette à la coriandre

ボタン海老とズワイガニのサラダ仕立て コリアンダー風味のヴィネグレット

Botan Shrimp and Snow Crab Salad with Coriander Vinaigrette

Foie gras poêlé et pommes caramélisées

フォアグラのポワレとリンゴのキャラメリゼ

Pan-Seared Foe Gras with Caramelized Apple

Soupe de fruits de mer

魚介類のスープ

Seafood Soup

Poisson du jour avec sauce inspirée du chef

本日の魚 シェフインスピレーションソース

Today's Fish with "Chef's Inspiration" Sauce

Rôti de bœuf japonais à la sauce Madère

国産牛のロティ マデラソース

Roasted Japanese Beef with Madeira Sauce

Baguette et beurre

パン

Bread

Dessert spécial du pâtissier de l'hôtel

ホテルパティシエ特製 デザート

Hotel Pastry Chef's Special Dessert

Café

コーヒー

Coffee

※食材の入荷状況により、料理内容が変更になる場合がございます。

※All menu items are subject to change according to purchase availability.

ミッドエアスイート

Mid Air Suite.

Advance

アドバンス

¥20,000(税込)

Caviar sur blinis

キャビア・オ・ブリニス

Caviar on Blinis

Ormeau froid au beurre Bourguignon et légumes en sauce ravigote

あわびの冷製 ブルギニヨンバターと彩り野菜のラヴィゴット

Chilled Abalone with Bourguignon Butter and Colorful Vegetable Ravigote

Petit salé“porc Yamagata”aux Lentilles

山形ポークとレンズ豆のプティサレ

Yamagata Pork with Lentils

Salade de crevette Botan et crabe des neiges, vinaigrette à la coriandre

ボタン海老とズワイガニのサラダ仕立て コリアンダー風味のヴィネグレット

Botan Shrimp and Snow Crab Salad with Coriander Vinaigrette

Foie gras poêlé et pommes caramélisées

フォアグラのポワレとリンゴのキャラメリゼ

Pan-Seared Foie Gras with Caramelized Apple

Soupe aux champignons en croûte, parfumée à la truffe

茸のスープ パイ包み焼き トリュフ風味

Mushroom Soup in Puff Pastry with Truffle Scent

Poisson du jour avec sauce inspirée du chef

本日の魚 シェフインスピレーションソース

Today's Fish with “Chef's Inspiration” Sauce

Rôti de bœuf Wagyu noir japonais, sauce au vin rouge

黒毛和牛のロティ 赤ワインのソース

Roasted Japanese Black Wagyu Beef with Red Wine Sauce

Baguette et beurre

パン

Bread

Dessert spécial du pâtissier de l'hôtel

ホテルパティシエ特製 デザート

Hotel Pastry Chef's Special Dessert

Mignardises

小菓子

Mignardises

Café

コーヒー

Coffee

※食材の入荷状況により、料理内容が変更になる場合がございます。

※All menu items are subject to change according to purchase availability.

ミッドエアスイート
Mid Air Suite.

Cours gastronomique
“Chef's Choice” Course Menu

シェフお任せコース

¥23,000(税込)~

事前にアレルギーなど召し上がれない食材を伺っております。

ご同席の皆様にご確認いただき、必ず事前にお申し付け頂きますようお願いいたします。

ご来店いただいてからのお申し出には応じられない場合がございます。

※料理やデザートに使うアルコールも不可の方、妊娠中で特定の食材や生ものなど制限のある方についても詳細をお聞かせください。

また召し上がれない食材が多岐にわたる場合や、小麦、卵、オリーブオイル、バター、アーモンドなど頻度の高い食材が使用できない場合、ご予約をお断りせざるを得ない場合がございます。

Please let us know in advance of any food allergies or restrictions.

Be sure to check with everyone in your party and inform us in advance.

Kindly note that we may not be able to accommodate requests made after you arrive at the restaurant.

※Please let us know if you are not able to consume alcohol, even if used for cooking or for desserts.

If you are pregnant and have any specific ingredients or raw foods under restriction, please provide us with details.

Kindly note your reservation may be declined if there is a wide range of ingredients that cannot be consumed, or if we are not able to use commonly used ingredients such as wheat, eggs, olive oil, butter, almonds, etc.

※食材の入荷状況により、料理内容が変更になる場合がございます。

※All menu items are subject to change according to purchase availability.