

ミッドエアスイート

Mid Air Suite.

Quartet

カルテット

¥15,000(税込)

Amuse-bouche au Fromage et aux Fruits secs
ナチュラルチーズとドライフルーツのアミューズ
Amuse-bouche of Natural Cheese and Dried Fruits

Saumon marine aux Herbes et Caviar
サーモンの香草マリネ キャビア添え
Herb-Marinated Salmon with Caviar

Foie gras poêlé et Marmelade de patate douce et de pomme
フォアグラのポワレとサツマイモとリンゴのマルムラード
Pan-Seared Foie Gras with Sweet Potato and Apple Marmalade

Crevettes de Paris mariées et Purée de céleri-rave avec consommé de homard
ボタン海老のマリネとカリフラワーのピューレにオマールコンソメのジュレを添えて
Marinated Botan Shrimp with Cauliflower Purée and Lobster Consommé Jelly

Soupe à l'oignon
オニオンスープ
Onion 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

Agneau grillé avec sauce au Vin rouge aromatisée à la moutarde
仔羊のグリエ マスタード風味の赤ワインソース
Grilled Lamb with Red Wine Sauce Infused with Mustard

Baguette et beurre
パン
Bread

Dessert spécial du chef 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)

Amuse-bouche au Fromage et aux Fruits secs

ナチュラルチーズとドライフルーツのアミューズ

Amuse-bouche of Natural Cheese and Dried Fruits

Saumon marine aux Herbes et Caviar

サーモンの香草マリネ キャビア添え

Herb-Marinated Salmon with Caviar

Foie gras poêlé et Marmelade de patate douce et de pomme

フォアグラのポワレとサツマイモとリンゴのマルムラード

Pan-Seared Foie Gras with Sweet Potato and Apple Marmalade

Crevettes de Paris mariées et Purée de céleri-rave avec consommé de homard

ボタン海老のマリネとセルリアックのピューレにオマールコンソメのジュレを添えて

Marinated Botan Shrimp with Celeriac Purée and Lobster Consommé Jelly

Soupe de Poisson

サフラン風味の魚介のスープ

Seafood Soup with Saffron

Endives braisées à l'arôme de Truffes

アンディーブのブレゼ トリュフの香り

Braised Endive with a Scent of Truffle

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

Bœuf rôti local 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)

Amuse-bouche au Fromage et aux Fruits secs

ナチュラルチーズとドライフルーツのアミューズ

Amuse-bouche of Natural Cheese and Dried Fruits

Saumon marine aux Herbes et Caviar

サーモンの香草マリネ キャビア添え

Herb-Marinated Salmon with Caviar

Foie gras poêlé et Marmelade de patate douce et de pomme

フォアグラのポワレとサツマイモとリンゴのマルムラード

Pan-Seared Foie Gras with Sweet Potato and Apple Marmalade

Crevettes de Paris mariées et Purée de céleri-rave avec consommé de homard

ボタン海老のマリネとセルリアックのピューレにオマールコンソメのジュレを添えて

Marinated Botan Shrimp with Celeriac Purée and Lobster Consommé Jelly

Ormeau au beurre bourguignon

あわびのブルギニヨンバター

Abalone with Bourguignon Butter

Soupe de Poisson

サフラン風味の魚介のスープ

Seafood Soup with Saffron

Endives braisées à l'arôme de Truffes

アンディーブのブレゼ トリュフの香り

Braised Endive with a Scent of Truffle

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 « Kuroge Wagyu » Sauce Vin rouge

黒毛和牛のロティ 赤ワインのソース

Roasted "Kuroge Wagyu" Beef with Red Wine Sauce

Baguette et beurre

パン

Bread

Dessert spécial du chef 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.