

ミッドエアスイート
Mid Air Suite.

Quartet

カルテット

¥15,000(税込)

Amuse- Bouche

本日のお楽しみアミューズ

Daily Amuse-Bouche

Thon mariné aux fines herbes, tartare d'avocat, petite salade mêlée, vinaigrette à la coriandre

マグロの香草マリネとアボカドのタルタル プチミックスのサラダとコリアンダーのビネグレット

Herb-Marinated Tuna with Avocado Tartare with Petite Mixed Salad and Coriander Vinaigrette

Foie gras poêlé et choux séchés sauté à la Truffe

フォアグラのポワレとちりめんキャベツのソテー トリュフ風味

Pan-Seared Foie Gras and Sautéed Savoy Cabbage with Truffle Aroma

Saumon mariné, oignon nouveau de saison, coulis d'épinards frais

サーモンのマリネと新玉ねぎとほうれん草のクーリー

Marinated Salmon with Seasonal Spring Onion and Spinach Coulis

Gratin de Soupe à l'oignon

オニオンスープのグラタン仕立て

Onion Soup Gratin Style

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 Mustard-Scented 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

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.

Excellent

エクセレント

¥18,000 (税込)

Amuse- Bouche

本日のお楽しみアミューズ

Daily Amuse-Bouche

Thon mariné aux fines herbes, tartare d'avocat, petite salade mêlée, vinaigrette à la coriandre
マグロの香草マリネとアボカドのタルタル プチミックスのサラダとコリアンダーのビネグレット
Herb-Marinated Tuna with Avocado Tartare with Petite Mixed Salad and Coriander Vinaigrette

Foie gras poêlé, garniture de légumes de saison, parfum de truffe noire
フォアグラのポワレと季節野菜 トリュフ風味
Pan-Seared Foie Gras and Seasonal Vegetables with Truffle Aroma

Saumon mariné, oignon nouveau de saison, coulis d'épinards frais
サーモンのマリネと新玉ねぎとほうれん草のクーリー
Marinated Salmon with Seasonal Spring Onion and Spinach Coulis

Rouget grondin en robe de chou de Savoie, consommé clair de fruits de mer
ほうぼうのちりめんキャベツ包みと魚貝類のコンソメスープ
Red Gurnard Wrapped in Savoy Cabbage with Seafood Consommé

Endives braisées à l'arôme de Temps
アンディーブのブレゼ タイムの香り
Braised Endive with Thyme Aroma

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 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.

Advance

アドバンス

¥20,000(税込)

Amuse- Bouche

本日のお楽しみアミューズ

Daily Amuse-Bouche

Thon mariné aux fines herbes, tartare d'avocat, petite salade mêlée, vinaigrette à la coriandre
マグロの香草マリネとアボカドのタルタル プチミックスのサラダとコリアンダーのビネグレット
Herb-Marinated Tuna with Avocado Tartare with Petite Mixed Salad and Coriander Vinaigrette

Venaison Ezo Grillée Sauce aux Fruits

エゾ鹿のグリエ 果実のソース

Pan-Seared Foie Gras and Sautéed Savoy Cabbage with Truffle Aroma

Saumon mariné, oignon nouveau de saison, coulis d'épinards frais

サーモンのマリネと新玉ねぎとほうれん草のクーリー

Marinated Salmon with Seasonal Spring Onion and Spinach Coulis

Asperges blanches Grillées et Prosciutto à l'arôme de Truffes

ホワイトアスパラと生ハムのグリエ トリュフの香り

Grilled White Asparagus and Prosciutto with Truffle Aroma

Foie gras et choux séchés en Soupe Consommée

フォアグラとちりめんキャベツのコンソメスープ仕立て

Foie Gras and Savoy Cabbage in Consommé

Ormeaux cuits à la vapeur dans du Vin Blanc Sauce beurre Blanc

あわびの白ワイン蒸し ソースブールブラン

Abalone Steamed in White Wine with Beurre Blanc

Bœuf wagyu japonais <kuroge> rôti, jus au 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

ミッドエアスイート
Mid Air Suite.

Menu Dégustation
“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.