

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 herbes, tartare d'avocat, et Caviar

キハダマグロのタルタルコリアンダー風味 キャビア添え

Herb-Marinated Tuna with Avocado Tartare and Caviar

Foie gras poêlé et asperges sautées parfum à la Truffe

フォアグラとホワイトアスパラガスのソテー トリュフ風味

Seared Foie Gras and Sautéed Asparagus with Truffle Essence

Saumon mi-cuit, oignon nouveau de saison, coulis d'épinards frais

サーモンのミ・キュイ ミモザ仕立て ほうれん草のクーリーソース

Salmon Mi-Cuit with Spinach Coulis

Soupe de légumes de saison

旬の野菜のスープ

Seasonal Vegetable 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

Canard d'Omi poêlé, sauce Bigarade

近江鴨のポワレ ソースビガラード

Pan-seared Omi Duck, Bigarade 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 herbes, tartare d'avocat, et Caviar

キハダマグロのタルタルコリアンダー風味 キャビア添え

Herb-Marinated Tuna with Avocado Tartare and Caviar

Foie gras poêlé et asperges sautées, parfum à la Truffe

フォアグラとホワイトアスパラガスのソテー トリュフ風味

Seared Foie Gras and Sautéed Asparagus with Truffle Essence

Saumon mi-cuit, et coulis d'épinards frais

美咲サーモンのミ・キュイ ミモザ仕立て ほうれん草のクーリーソース

"Misaki" Salmon Mi-Cuit with Spinach Coulis

Fruits de mer et légumes de saison en nage

魚介と旬の野菜のナージュ仕立て

Seafood and Seasonal Vegetables in a Nage Broth

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 local rôti, 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

※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

本日の楽しみアミューズ

Daily Amuse-Bouche

"Misaki" Saumon mi-cuit, coulis d'épinards frais

美咲サーモンのミ・キュイ ミモザ仕立て ほうれん草のクーリーソース

"Misaki" Salmon Mi-Cuit with Spinach Coulis

Foie gras poêlé et confit de champignons, sauce aux morilles

フォアグラのポワレ キノコのコンフィとアミガサ茸のソース

Seared Foie Gras with Mushroom Confit and Morel Sauce

Venaison d'Ezo grillée, sauce Grand Veneur

エゾ鹿のグリエ カシス風味のグランヴヌール

Grilled Ezo Venison with Cassis-Infused Sauce Grand Veneur

Asperges blanches sautées au caviar, sauce béarnaise

ホワイトアスパラガスのソテーとキャビア ソースベアルネーズ

Sautéed White Asparagus with Caviar and Béarnaise Sauce

Fruits de mer et légumes de saison en nage

魚介と旬の野菜のナージュ仕立て

Seafood and Seasonal Vegetables in a Nage Broth

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 wagyu japonais <kuroge> rôti, sauce au vin de Madère

黒毛和牛のロティ マデラ酒風味のソース

Roasted "Kuroge Wagyu" Beef with Madeira-Scented 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.

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.