

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
Coriander-Scented Yellowfin Tuna Tartare with Caviar

Foie gras poêlé et asperges sautées, parfum à la Truffe
フォアグラと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

"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 Mimosa Style 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

Ballotine de canard d'Omi, Sauce Bigarade
近江鴨のバロティーヌ ソースビガラード
Omi Duck Ballotine with 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

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

Coriander-Scented Yellowfin Tuna Tartare with Caviar

Foie gras poêlé et asperges sautées, parfum à la Truffe

フォアグラと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

"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 Mimosa Style with Spinach Coulis

Bouillabaisse de poissons et Fruits de mer de saison

旬の魚と魚介類のブイヤベース

Bouillabaisse of Seasonal Fish and Seafood

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

本日のお楽しみアミューズ

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 Mimosa Style with Spinach Coulis

Foie gras poêlé et asperges sautées, parfum à la Truffe

フォアグラと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

Légumes d'été grillés et farcis à la Crevette Botan

焼き夏野菜とボタン海老のファルシ

Roasted Summer Vegetables with Botan Shrimp Farci

Ballotine de canard d'Omi, Sauce Bigarade

近江鴨のバロティーヌ ソースビガラード

Omi Duck Ballotine with Bigarade Sauce

Bouillabaisse de poissons et Fruits de mer de saison

旬の魚と魚介類のブイヤベース

Bouillabaisse of Seasonal Fish and Seafood

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.