

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

“Misaki”Saumon mariné à l'aneth

美咲サーモンのディル風味マリネ

Dill-Marinated “Misaki” Salmon

Foie gras et aubergine poêlé Sauce Balsamique

フォアグラと茄子のポワレ バルサミコ酢のソース

Pan-Seared Foie Gras and Eggplant with Balsamic Sauce

Légumes grillés farcis à la Crevette Botan sauce beurre blanc

焼き野菜とボタン海老のファルシ ブールブランソース

Botan Shrimp and Grilled Vegetables Farci with Beurre Blanc Sauce

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

Magret de canard poêlée, champignons confits, Sauce bigarade

鴨のポワレと茸のコンフィ オレンジ風味のソースビガラード

Pan-Seared Duck and Mushroom Confit with Orange 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

“Misaki”Saumon mariné à l'aneth

美咲サーモンのディル風味マリネ

Dill-Marinated “Misaki” Salmon

Foie gras et aubergine poêlé Sauce Balsamique

フォアグラと茄子のポワレ バルサミコ酢のソース

Pan-Seared Foie Gras and Eggplant with Balsamic Sauce

Légumes grillés farcis à la Crevette Botan sauce beurre blanc

焼き野菜とボタン海老のファルシ ブールブランソース

Botan Shrimp and Grilled Vegetables Farci with Beurre Blanc Sauce

Bouillabaisse de poissons et Fruits de mer

魚介類のブイヤベース風

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 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

※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 mariné à l'aneth

美咲サーモンのディル風味マリネ

Dill-Marinated “Misaki” Salmon

Foie gras et aubergine poêlé Sauce Balsamique

フォアグラと茄子のポワレ バルサミコ酢のソース

Pan-Seared Foie Gras and Eggplant with Balsamic Sauce

Légumes grillés farcis à la Crevette Botan sauce beurre blanc

焼き野菜とボタン海老のファルシ ブールブランソース

Botan Shrimp and Grilled Vegetables Farci with Beurre Blanc Sauce

Magret de canard poêlée, champignons confits, Sauce bigarade

鴨のポワレと茸のコンフィ オレンジ風味のソースビガラード

Pan-Seared Duck and Mushroom Confit with Orange Bigarade Sauce

Bouillabaisse de poissons et Fruits de mer

魚介類のブイヤベース風

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.