

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

Entrée de fruits de mer aux micro-pousses
マイクロ野菜を添えた魚介類のオードブル
Seafood Appetizer with Micro Greens

Foie gras poêlé, figues rôties aux notes de cannelle
フォアグラのポワレ シナモン香る無花果のロティ
Pan-Seared Foie Gras with Cinnamon-Scented Roasted Figs

Légumes d'automne rôtis, purée de potiron et fruits secs
秋野菜のロティ かぼちのピューレとナッツ添え
Roasted Autumn Vegetables with Pumpkin Purée and Nuts

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

Agneau grillé, sauce moutarde à l'ancienne
仔羊のグリエ 粒マスタードのソース
Grilled Lamb with Whole-Grain Mustard 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

Entrée de fruits de mer aux micro-pousses

マイクロ野菜を添えた魚介類のオードブル

Seafood Appetizer with Micro Greens

Foie gras poêlé, figues rôties aux notes de cannelle

フォアグラのポワレ シナモン香る無花果のロティ

Pan-Seared Foie Gras with Cinnamon-Scented Roasted Figs

Légumes d'automne rôtis, purée de potiron et fruits secs

秋野菜のロティ かぼちのピューレとナッツ添え

Roasted Autumn Vegetables with Pumpkin Purée and Nuts

Bouillabaisse de poissons et Fruits de mer

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 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

Entrée de fruits de mer aux micro-pousses

マイクロ野菜を添えた魚介類のオードブル

Seafood Appetizer with Micro Greens

Foie gras poêlé, figues rôties aux notes de cannelle

フォアグラのポワレ シナモン香る無花果のロティ

Pan-Seared Foie Gras with Cinnamon-Scented Roasted Figs

Légumes d'automne rôtis, purée de potiron et fruits secs

秋野菜のロティ かぼちやのピューレとナッツ添え

Roasted Autumn Vegetables with Pumpkin Purée and Nuts

Cerf d'Ezo grillé, salade de chou rouge mariné

エゾ鹿のグリエ 紫キャベツのマリネ添え

Grilled Ezo Venison with Marinated Red Cabbage

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, à la 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.