

4 コースディナーメニュー

【前菜 下記から2品】

●冷菜

- ・アボカドのカネロニパスタとスコットランド産サーモンのコンフィ オシェトラキャビア添え
- ・ビーツとりんごのデュオ ハーブのベビーリーフとからし菜のソルベ
- ・紫アーティチョークとフォアグラのサラダ パルメザンチーズがけ
- ・メインロブスターのカブのスライス包み 甘酸っぱいドレッシングと共に

●温菜

- ・グリーンピースのポターージュ 玉ねぎのフランクのせ ミント、ベーコン添え
- ・アーティチョークピューレのフライ スパイシーなひよこ豆のカプチーノ

【メイン 下記から1品】

- ・マトウダイのフィレとイカ墨のリゾット シソの天ぷら添え
- ・ギンダラのキャラメリゼ マラバーペッパーソースとチンゲンサイ
- ・トマトのリゾット 野菜とサフランのクスクス
- ・リブアイグリル フォアグラとパルメザンチーズのマカロニ
- ・子豚の肩肉とラックのロースト スパイシーセモリナ添え

【デザート 下記から1品】

- ・ライチのソルベとラズベリーのピューレ レモンとポピーのフォーム
- ・レモンのソルベとタイバジルのジュレ シュガースフィアと共に
- ・バナナのキャラメリゼとパッションフルーツクリーム、ラム酒のグラニテ、ココナッツムース
- ・タイベリーのジュレ カラマンシーのメレンゲ
- ・チョコレートとリキュール漬けチェリーの「黒い森」デザート

アップグレードメニュー

【前菜】

- ・ゆで卵とスモークサーモン インペリアルキャビア添え (追加\$65)
- ・トリュフ入りアカザエビのラビオリとキャベツの煮込み フォアグラソース (追加\$35)

【メイン】

- ・メインロブスターのグリルとフライドポテト スパイシーエマルジョンソース (追加\$25)
- ・ウニのエスプーマ、キャビア、ゆで卵の自家製スパゲッティ (追加\$65)
- ・アカシアハニーとコリアンダーの鴨の串焼き カブの照り煮とフォアグラ (二人前 追加\$60)
- ・フランス産雄鶏フォアグラのローストと肉汁をかけたポテトのコンフィ (二人前 追加\$140)

【デザート】

- ・ビターチョコレートホットスフレ (追加\$10)

※追加分は現地にてお支払いください。

※内容は変更となる場合がございます。