



海
La Mer

料理長よりご挨拶の小皿
Greeting from the Chef

前菜4点盛り
Today's Appetizer Collection

ポルチーニ茸を浮かべたコンソメスープ
Consomme Soup with Porcini Mushrooms

白甘鯛のポワレ カニ肉と梅肉のバターソース
Poiret of Sea Bream, Crab and Plum Butter Sauce

アンガス牛リブロースのローストビーフ 彩り野菜添え
U.S. Angus Roast Beef with Vegetable

ホテル特製デザート
Dessert

コーヒー又は紅茶
Your Choice of Coffee or Tea

※食材仕入れの都合によりメニューを変更する場合がございます。予めご了承ください。
*The menu may change depending on the availability of ingredients.

¥10,000





空
Le Ciel

料理長よりご挨拶の小皿
Greeting from the Chef

前菜4点盛り
Today's Appetizer Collection

フォアグラのソテー わさびソース
Sautéed Foie Gras, Wasabi Sauce

オマール海老のソテー ガーリックバターソース
Pan Fried Lobster, Garlic Butter Sauce

和牛(ロース)のローストビーフ 赤ワインとトリュフのソース 彩り野菜添え
Wagyu Loin Roast Beef, Red Wine Truffle Sauce with Vegetable

ホテル特製デザート
Dessert

コーヒー又は紅茶
Your Choice of Coffee or Tea

※食材仕入れの都合によりメニューを変更する場合がございます。予めご了承ください。
*The menu may change depending on the availability of ingredients.

¥13,000





大地
La Terre

料理長よりご挨拶の小皿
Greeting from the Chef

前菜4点盛り
Today's Appetizer Collection

フォアグラのソテー わさびソース
Sautéed Foie Gras, Wasabi Sauce

オマール海老のソテー ガーリックバターソース
Pan Fried Lobster, Garlic Butter Sauce

和牛フィレシャトーブリアンのグリル 赤ワインとトリュフのソース 彩り野菜添え
Grilled Wagyu Beef Fillet Chateaubriand, Red Wine Truffle Sauce with Vegetable

ホテル特製デザート
Dessert

コーヒー又は紅茶
Your Choice of Coffee or Tea

※食材仕入れの都合によりメニューを変更する場合がございます。予めご了承ください。
*The menu may change depending on the availability of ingredients.

¥15,000

