

Anncey Course

アヌシーコース

(17:00~21:30 L.O.20:30)

¥3,600

オードブル 2 種より 1 品、メイン料理より 1 品チョイス
Selection of 1 Starter, Selection of 1 Main Dish

¥4,500

オードブル2種より1品、魚料理3種、肉料理3種より1品ずつチョイス
Selection of 1 Starter, Selection of 1 Seafood and 1 Meat

アミューズ Amuse

オードブル Starters

貝類と野菜のマリネ ギリシャ風

Marinated Clams and Vegetables in Greek Style

大山鶏のガランティーンヌ サラダ添え

Galantine DAISEN Chicken served with Salad

メイン Main Course

オマール海老とホタテのポワレ 清見オレンジと香草のエメラルドソース

Poelee Lobster with Scallop
served with Kiyomi Orange and Herb Emerald Sauce

白魚のガレット 春キャベツのソース

White Fish Galette served with Spring Cabbage Sauce

スズキのソテー ソースマリニエール

Sauteed Japanese Sea Bass in Marniere Sauce

仔牛ロースのピカタ 新牛蒡のカラメリゼ添え

Piccata Roasted Veal served with Caramelised Burdock

US産牛ハラミ肉のグリル 紫マスタードソース

Grilled US Beef Harami served with Mustard Grain Sauce

鴨胸肉のポワレ ハニーココナッツ風味

Poelee of Duck Breast Meat in Honey Coconut Essence

魚介料理 Seafood

オマール海老とホタテのポワレ 清見オレンジと香草のエメラルドソース

Poelee Lobster with Scallop
served with Kiyomi Orange and Herb Emerald Sauce

白魚のガレット 春キャベツのソース

White Fish Galette served with Spring Cabbage Sauce

スズキのソテー ソースマリニエール

Sauteed Japanese Sea Bass in Marniere Sauce

肉料理 Meat

仔牛ロースのピカタ 新牛蒡のカラメリゼ添え

Piccata Roasted Veal served with Caramelised Burdock

US産牛ハラミ肉のグリル 紫マスタードソース

Grilled US Beef Harami served with Mustard Grain Sauce

鴨胸肉のポワレ ハニーココナッツ風味

Poelee of Duck Breast Meat in Honey Coconut Essence

パン Hotel Baked Bread デザート Dessert コーヒー Brewed Coffee

両コースにはコンソメスープ+¥800

メインディッシュにフォアグラのソテーを+¥850にてお付けできます。

Optional add ons for each course include Soup ¥800 and Pan-Fried Foie Gras ¥850

料金には、サービス料、消費税は含まれています。

The above rates are inclusive of 10% service charge, and 8% consumption tax.