

# FRENCH DINNER

フレンチディナー  
( 17:30~22:00 L.O.20:30 )

## Colline

コリーヌ  
¥3,700

魚介料理または肉料理より1品  
SELECTION OF 1 FISH OR MEAT

## La mer

ラメール  
¥5,000

魚介料理&肉料理よりそれぞれ1品  
SELECTION OF 1 FISH AND 1 MEAT

## Milly La forêt

ミリーラ・フォーレ  
¥5,800

魚介料理&肉料理 + フォアグラ  
よりそれぞれ1品  
SELECTION OF 1 FISH AND 1 MEAT  
WITH FOIE GRAS

アミューズ  
AMUSE-BOUCHE

本日のオードブル3種盛り合わせ  
ASSORTMENT OF THREE HORS D'OEUVRES

### SEAFOOD 魚介料理

チダイのポアレ 夏野菜のティヤン バジルクリームソース  
POELE RED SEA BREAM WITH SUMMER VEGETABLES TIAN IN BASIL CREAM SAUCE

帆立貝柱の生ベーコン巻きソテー シーフードガンボソース  
SAUTÉED SCALLOP WRAPPED IN BACON IN SEAFOOD GUMBO SAUCE

スズキのグリル ういきょうのプレゼとピューレ キャビア・ド・オーヴェルジーヌを添えて  
GRILLED JAPANESE SEA PERCH WITH FUNNEL PURÉE SERVED WITH CAVIAR DE AUBERGINE

### MEAT 肉料理

オーストラリア産牛ロースのステーキ 山椒風味のソースポアブラード  
AUSTRALIAN BEEF STEAK IN SZECHWAN PEPPER SAUCE

相模豚肩ロース肉のグリルとミルクィなブラータチーズ カラフルトマトのソース・アンティボアーズと共に  
GRILLED SAGAMI PORK SHOULDER WITH MILKY BURRATA CHEESE SERVED WITH COLORFUL TOMATO SAUCE ANTIBOISE

スパイスで香り付けした鴨胸肉のポアレ イチジク添え  
POELE SPICED DUCK BREAST MEAT SERVED WITH FIGS

パン  
HOTEL BAKED BREAD

デザート  
BRASSERIE' S SPECIAL DESSERT

コーヒー  
BREWED COFFEE