アラカルトメニュー
a la carte menu

オードブル／Appetizer

A　西京味噌でマリネしたニュージーランド産キングサーモンの燻製 **¥2,800**
Smoked New Zealand king salmon marinated in Saikyo miso

B　帆立貝柱とホタルイカのマリネ　菜の花風味のクスクス　サラダ仕立て **¥2,800**
Scallop and Firefly Squid Marinade, Canola Flower-Scented Couscous Salad-style

C　ジャンボン・ペルシエ **¥2,500**
Jambon Persillé (Ham and Parsley Terrine in Aspic)

スープ ／Soup

A　本日のポタージュ **¥1,000**
Today's potage

お魚料理【アミューズ・パン付き】／Fish dish with small appetizer and bread

A　サーモントラウトとキャベツのクリーム煮込み **¥3,500**
Braised Salmon Trout and Cabbage in Cream Sauce

B　海老と筍のポワレ　ブルギニョンバター **¥3,800**
Pan-seared Shrimp and Bamboo Shoots, Burgundy-style Garlic Butter

お肉料理【アミューズ・パン付き】／Meat dish with small appetizer and bread

A　豚・鶏・羊　3種のお肉のベッコフ **¥3,500**
"Baeckeoffe" (Alsatian Meat Stew with Pork, Chicken, and Lamb)

B　国産牛フィレ肉のポワレ **¥8,500**
Sauteed japanese beef fillet

C　牛肉の赤ワイン煮込み **¥5,000**
Stewed beef in red wine

D　黒毛和牛フィレ肉のポワレ　ソース・ペリグー **¥14,500**
Sauteed Japanese black beef fillet Truffle sauce

※料金には消費税10%が含まれております。別途サービス料15%を加算させていただきます。
Price includes 10% consumption tax. Separately to charge 15% service fees.
※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

アラカルトメニュー
a la carte menu

その他／Others

※はベジタリアンメニュー(Vegetarian dish)

※ A	グリーンサラダ Green salad	¥800
※ B	温野菜 Warm Seasonal Vegetables	¥1,500
※ C	スパゲティ グリル野菜とガーリックトマト Spaghetti grilled vegetable with garlic tomato sauce	¥2,200
D	パン Hotelmade Bread	¥500
E	ライス Rice	¥500

デザート／Dessert

A	アイスクリーム Ice cream	¥800
B	苺のフレジエ Strawberry "Fraisier" Cake	¥1,300
C	コンテチーズケーキ Comté Cheesecake	¥1,300
D	コーヒー・紅茶 Coffee or Tea	¥1,000

※料金には消費税10%が含まれております。別途サービス料15%を加算させていただきます。
Price includes 10% consumption tax. Separately to charge 15% service fees.
※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.