

Superieur

シュペリエル

オードブル

シーフードマリネ 雲海エスプーマと花びら百合根
白身魚のエスカベッシュ ハーブと小さなお花飾り
シャルキュトリーとグリル野菜
キッシュ&オリーブ

メイン

真鯛と帆立のバプール サフランナージュソース
フィルムに包んだビーフブレゼー
チキンと野菜の甘味噌炒め

ライブステーション

グラナ・パダーノチーズの器で仕上げるリゾット
トリュフオイルの香り

ライブステーション

ローストビーフ さくら塩と和風おろしソース

和食

握り寿司盛り合わせ 5貫
米茄子鴨炊き 鰻の蒲焼
本日の蕎麦

オリジナルパフェカウンター

お好きなフルーツやトッピングでお楽しみください

デザート

ティラミス
ガトーオフレーズ
ガトーショコラ
椿茶プリン
メレンゲクッキー
カヌレ
フィナンシェ

ホテルブレッド

コーヒー&紅茶

13,000円

