

Menu de Port



ひと口のお愉しみ Appetizer

オマール海老とホタテのコンソメゼリー キャビア添え 小田原産下中たまねぎのブルーテとカリフラワーのムース Homard Lobster and Scallop Consommé Jelly with Caviar Onion Veloute with Cauliflower Mousse

北海道産キタアカリのクリームスープ ベーコン風味のカプチーノ じゃがいものガレット添え Cream of Potato Soup with Bacon-flavored Foam Served with Potato Galette

九州玄界灘産天然真鯛のポワレ バニラ香るブールブランソース オレンジ風味のアンディーブ アサリとポワローのエチュベ Pan-Fried Red Sea Bream Beurre Blanc Sauce with a hint of Vanilla Orange-flavored Chicory, Braised Asari Clam and Leek

> または Or

オーストラリア産骨付き仔羊の香草パン粉焼き ナヴァランのジュにバイオレットマスタードを添えて Australian Lamb Chops oven-baked with Herb-infused Bread Crumbs Navarin Sauce with Lamb Broth served with Violet Mustard

または

A5 ランク黒毛和牛サーロインのグリル タイム香るフォンドヴォーの軽いソース レフォールクリーム添え

A5 (highest grade) Grilled Japanese Black Wagyu Sirloin Thyme-flavored Fond de Veau Sauce and Raifort Cream

オレンジはちみつのパルフェ 佐藤錦のコンポート 横濱アイス工房の湘南レモンシャーベット Frozen Parfait of Orange-flavored Honey and Sato Nishiki Cherry Compote Shonan Lemon Sorbet

> 小菓子とコーヒー Petits Fours and Coffee

> > 自家製パン Homemade Bread

¥14,000

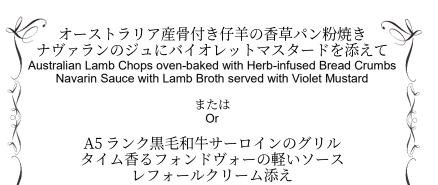
ひと口のお愉しみ Appetizer

オマール海老とホタテのコンソメゼリー キャビア添え 小田原産下中たまねぎのブルーテとカリフラワーのムース Homard Lobster and Scallop Consommé Jelly with Caviar Onion Veloute with Cauliflower Mousse

北海道産キタアカリのクリームスープ ベーコン風味のカプチーノ じゃがいものガレット添え Cream of Potato Soup with Bacon-flavored Foam Served with Potato Galette

九州玄界灘産天然真鯛のポワレ バニラ香るブールブランソース オレンジ風味のアンディーブ アサリとポワローのエチュベ Pan-Fried Red Sea Bream Beurre Blanc Sauce with a hint of Vanilla Orange-flavored Chicory, Braised Asari Clam and Leek

> グラニテ Granite



A5 (highest grade) Grilled Japanese Black Wagyu Sirloin Thyme-flavored Fond de Veau Sauce and Raifort Cream

オレンジはちみつのパルフェ 佐藤錦のコンポート 横濱アイス工房の湘南レモンシャーベット Frozen Parfait of Orange-flavored Honey and Sato Nishiki Cherry Compote Shonan Lemon Sorbet

> 小菓子とコーヒー Petits Fours and Coffee

> > 自家製パン Homemade Bread

¥18,000

※仕入れの状況により、一部料理内容の変更、または盛り付け等が変わる場合がございます。

※記載料金には、サービス料(15%)、消費税が含まれております。 All prices are inclusive of 15% service charge and consumption tax.