

Wine Pairing

～カリフォルニア～

◆ Bubbles

Sofia Blanc de Blancs Monterey

Francis Coppola

ソフィア ブランド ブラン モントレー

フランシス コッポラ

◆ White Wine

Fumé Blanc Estate Grown Napa Valley

Grgich Hills Estate

フュメ ブラン エステート グロウン ナパ ヴァレー

ガーギッチ ヒルズ エステート

◆ Red Wine

Zinfandel Estate Grown Napa Valley

Grgich Hills Estate

ジンファンデル エステート グロウン ナパ ヴァレー

ガーギッチ ヒルズ エステート

2Glass ¥8,000

3Glass ¥10,500

Fromage

Petit Fromage Plate

プチ フロマージュ プレート

¥1,800

White Day Course

ノルウェー産サーモンのマリネ

バジルとほうれん草のソース

根セロリのクリームと彩り野菜を添えて

Marinated Norwegian Salmon

Wasabi Flavored Basil Sauce

Celeriac Cream and Colorful Vegetables

ビーツとじゃがいも 薄紅色のクリームスープ

カプチーノ仕立て

Cream of Potato and Beets Soup with Foam

真鯛と帆立のポワレ

トマトとハーブのブルブランソース

Pan-Fried Red Snapper and Scallop

Beurre Blanc Sauce with Tomato and Herb

グラニテ

Granite

国産牛サーロインのポワレ トリュフソース

季節の野菜を添えて

トリュフ風味のじゃがいものピューレと季節の野菜

Pan-Fried Japanese Beef Sirloin

Truffle Flavored Sauce with Seasonal Vegetables

Truffle-flavored Potato Purée

ホワイトチョコレートのテリーヌ

ピスタチオのアイスクリーム

赤い果実とベリーソース

White Chocolate Terrine

Pistachio Ice Cream with Raspberry Sauce

ホテルベーカリーのバゲット

Homemade Bread

小菓子とコーヒー

Petits Fours and Coffee

※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。