-Dinner- Menu de Port

ひと口のお愉しみ　アミューズ３種
A Bite of Delight, Amuse-Bouche Trio

天然ヒラメの昆布締め　菊芋のムースとチップス
酢橘香るヴィネグレット
Kombu-cured Wild Flounder with Jerusalem Artichoke Mousse and Chips
Sudachi Citrus-scented Vinaigrette

トリュフ風味のリゾット　フォアグラのポワレ
コンソメスープ
Pan-seared Foie Gras with Truffle-infused Risotto
Chilled Royale, Tarragon, Consommé Jelly

金目鯛のヴァプール　ポワローのローストとルイユ
ブイヤベースソース
Steamed Splendid Alfonsino with Roasted Leek and Rouille
Bouillabaisse Sauce

お好みに合わせて下記のお料理へご変更いただけます。
Fish Upgrade

オマール海老のポワレ(1/2 尾)＋￥2,900
Pan-Fried Homard Lobster

米沢牛サーロインのポワレ
ワサビ風味のオニオンコンフィ
柴漬けのソース
Pan-seared Yonezawa Beef Sirloin with Wasabi-flavored Onion Confit
Shibazuke Pickle Sauce

または
Or

オーストラリア産仔羊のペルシヤード
ナヴァランとカブのロティ　ジュダニョー
Australian Lamb with a Persillade Crust
Served with Navarin, Roasted Turnip, and Jus d'Agneau

お好みに合わせて下記のお料理へ変更いただけます。
Beef Upgrade

黒毛和牛フィレ肉(60g)＋￥2,500
Japanese Black Wagyu Beef Tenderloin

パイナップルのバシュラン
ココナッツ風味のメレンゲとバジルのグラニテ
Vacherin
Pineapple, Coconut, Basil

自家製パン
Homemade Bread

小菓子
Petits Fours and

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

￥19,000

※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(16%)、消費税が含まれております。
All prices are inclusive of 16% service charge and consumption tax.