

French Menu

The Grand Chef's Platinum Plan | グランシェフの饗宴

Served period / May 1, 2022 ~ March 31, 2023

Lobster Mi-Cuit with seasonal vegetables, caviar,
salmon roe and sea urchin

活オマール海老のミ・キュイ
季節の彩り野菜にキャヴィア、いくら、雲丹を添えて

Foie gras, mushroom and potato ravioli
with mascarpone sauce

鴨フォアグラと茸のポテトラヴィオリ
旬の素材を活かした マスカルポーネソース

Seasonal seafood dish

四季を楽しむ本日の魚介料理

Japanese beef sirloin two different style

最上級 黒毛和牛鞍下肉 二種の味わい

ARAGUANI 72% cacao and nuts

“Chocolat Sphère”

深く柔らかな苦みの中に甘草のアロマ香る
アラグアニチョコレートとナッツの“ショコラ スフェール”

Freshly baked bread

ホテル自家製パン

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

Petit fours

フランス風小菓子

The menu is subject to change depending on the ingredient availability.
Please give at least 14 date notice prior to your banquet date of any special dietary requirements.

食材の入荷状況により、料理内容を変更する場合がございます。
アレルギー等、上記メニューの特別対応につきましては宴席日の14日
前までにお知らせください。