The Grand Chef's Platinum Plan

グランシェフの饗宴

French Menu

Period / From 4 January 2024 to 31 March 2025

Assorted appetizers

美食家の一皿

オマール海老のカタラーナ

霜降り桜肉の雲丹風味

真鯛の昆布ベ からすみ添え

キャヴィアとコンディメント メルバトースト添え

季節の横浜野菜

Confit duck and black truffle salad

鴨のコンフィと黒トリュフのサラダ

Seasonal seafood dish

四季を楽しむ本日の魚介料理

Beef sirloin pave style with marinated egg yolk and vegetables

国産牛鞍下肉のパヴェ仕立て 熟成卵黄と温野菜添え

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

コーヒー

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。