

2025年1月10日～2月28日

## French Selection

フレンチセレクション

¥8,000

オードブルをワゴンから5種類お選びください

Hors d'oeuvre wagon service (5 choices)

島人参のヴェリーヌ  
Okinawan carrot verrine



本日のシェフおすすめオードブル  
Today's chef's special hors d'oeuvres

フォアグラのボンボン  
Foie gras moose balls

牡蠣のポッシェ コンソメジュレを添えて  
Poached oysters served with consommé jelly

紅芯大根に詰めたズワイガニのサラダ  
Snow crab salad stuffed in red radish

鴨のパテアンクルート タンカンのソース  
Duck pate en croute with citrus tankan sauce

コールドヴェニソン フランボワーズとアセロラのソース  
Cold venison with raspberry and acerola sauce

根セロリのクリームスープ トリュフの香り  
Celery root cream soup with truffle flavor

メインディッシュを下記のメニューよりお選びください

Choose a main dish from the choices

本日の鮮魚をシェフおすすめの調理法で  
Today's fresh fish prepared using the chef's recommended method

又は

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ゴボウとジャガイモのピューレ添え  
Beef cheek braised in red wine with burdock and potato puree

下記のメインディッシュを追加料金でお選びいただけます

One of the following dish for an additional charge

県産黒毛和牛サーロインのグリル トリュフソース 追加¥2,500  
Grilled Okinawan beef steak with truffe sauce + ¥2,500

国産黒毛和牛のフィレのロッシーニ 追加¥5,000  
Japanese Wagyu beef fillet steak Rossini + ¥5,000

伊勢海老のロースト エストラゴンソース(ホール) 追加¥7,000  
Roasted spiny lobster with tarragon sauce + ¥7,000

フォンダンショコラ 赤い果実のソルベと共に  
Fondant chocolate with mixed berries sherbet

パンとバター  
Bread and butter

コーヒー または 紅茶  
Coffee or tea

※旬の味をお楽しみいただくために、料理内容を変更する場合がございます。  
※料金は税・サービス料込です。