RESTAURANT
FOUR SEASONS

2024年12月1日～12月20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'oeyvre wagon service (5 choices)

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

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

フォアグラのボンボン
Foie gras moouse balls

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

キャトルフロマージュとポテトのテリーヌ
Quatre fromage and potato terrine

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

ブッシュ・ド・ノエルショコラ　ピスタチオのグラスと共に
Buche de noel chocolate with pistachio ice cream

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。

RESTAURANT
FOUR SEASONS

2024年12月1日～12月20日

Hiver

イヴェール

¥12,000

オードブルワゴンからどうぞ
Hors d'oeuvre wagon service

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

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

フォアグラのボンボン
Foie gras moouse balls

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

キャトルフロマージュとポテトのテリーヌ
Quatre fromage and potato terrine

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
Cep mushroom cream soup with truffle clouds

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

活鮑のポワレ　アーサバターソース　追加¥2,500
Sauteed live abalone with aosa seaweed butter sauce　+ ¥2,500

仔牛フィレの低温ロースト　フォアグラクリームソース
Low-temperature roasted veal fillet with foie gras cream sauce

又は

国産黒毛和牛フィレのポワレ　トリュフソース　追加¥2,500
Sauteed Japanese Wagyu beef tenderloin with truffe sauce　+ ¥2,500

ブッシュ・ド・ノエルショコラ　ピスタチオのグラスと共に
Buche de noel chocolate with pistachio ice cream

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。

RESTAURANT
FOUR SEASONS

2024年12月26日～2025年1月6日

French Selection

フレンチセレクション

¥10,000

オードブルをワゴンからどうぞ
Hors d'oeyvre wagon service

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

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

フォアグラのボンボン
Foie gras moouse balls

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

キャトルフロマージュとポテトのテリーヌ
Quatre fromage and potato terrine

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

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

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

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

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。

RESTAURANT
FOUR SEASONS

2024年12月26日～2025年1月6日

Hiver

イヴェール

¥14,000

オードブルワゴンからどうぞ
Hors d'oeuvre wagon service

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

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

フォアグラのボンボン
Foie gras moouse balls

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

キャトルフロマージュとポテトのテリーヌ
Quatre fromage and potato terrine

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
Cep mushroom cream soup with truffle clouds

伊勢海老のロースト　エストラゴンソース（半尾）
Roasted spiny lobster with tarragon sauce（Half）

県産黒毛和牛サーロインのグリエ　トリュフソース
Sauteed live abalone with aosa seaweed butter sauce

又は

国産黒毛和牛のフィレのロッシーニ 追加¥2,500
Japanese Wagyu beef fillet steak Rossini　+ ¥2,500

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。