



New American Grill

KANADE TERRACE

Grace ¥7,000-

前菜
Appetizer

オマール海老のポシェ
ラビゴッドソース 旬菜の庭園仕立て
Lobster
Seasonal Vegetables Ravigoto Sauce

スープ
Soup

ハマグリのカリウムスープ
マンハッタン風
Clam
Creamed Soup Manhattan Style

お魚料理
Fish

真鯛のポワレ
ベルモットソース
Seabream
Vermouth Sauce

お肉料理
Meat

牛ロース肉のグリル
季節のお野菜とハーブのブーケ添え
Beef Loin
Hared Seasonal Vegetables

デザート
Dessert

季節フルーツのマチエドニア
白玉団子とバニラアイス
Macedonia
SHIRATAMA Vanilla Iced Cream



ホテル 雅叙園 東京
HOTEL GAJOEN TOKYO



New American Grill

KANADE TERRACE

Harmony ¥9,000-

アミューズ
Amuse

マグロのタルタル枝豆のソース
Tuna Tartar
Green Soybeans Sauce

前菜
Appetizer

オマール海老のポシェラビゴッドソース 旬菜の庭園仕立て
Lobster
Seasonal Vegetables Ravigoto Sauce

スープ
Soup

ハマグリのカリームスープマンハッタン風
Clam
Creamed Soup Manhattan Style

お魚料理
Fish

真鯛のセモリナ粉焼きチーズリゾット添え
Seabream
Cheese Risotto

お肉料理
Meat

牛フィレ肉のグリル旬野菜の窯焼き
Beef Fillet
baked Vegetables

デザート
Dessert

マスカルポーネを包んだクレープとバニラアイスシュゼット仕立て
Mascarpone Crepe
Vanilla Ice Cream



ホテル 雅叙園 東京
HOTEL GAJOEN TOKYO