

DINNER COURSE

¥6,000

グリエールチーズとベーコンのカナッペ
Gruyere cheese and bacon canape

ほうれん草のフランとツブ貝のマリネ
Spinach flan and marinated whelk shell

甘エビと帆立のタルタル レモンビネグレット
春菊のピューレ添え
Shrimp and scallop tartar with lemon Vinaigrette sauce
Crown daisy pure as a side

鱈の白ワイン蒸し大和芋のグラチネ シブレットのバターソース
Steamed cod fish with white wine with chives butter sauce
Gratin of Japanese yam as a side

or

牛フィレ肉のグリル ノーザンルビーとカリフラワーの
チーズフォンデュ仕立て マデラ酒ソース
Grilled beef tenderloin with madeira wine sauce
Cheese fondue style of potato and cauliflower as a side

青のり香る焼きリゾットと鰹の出汁
Seaweed flavored risotto with Japanese soup

フォンダンショコラとほうじ茶のアイス
Fondant chocolate and roasted tea flavored ice cream

※食品によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係りにお申し出ください。
*Please notify the attendant if you are allergic to certain foods.

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

Independently minded



New American Grill

KANADE TERRACE