

DINNER COURSE

Amuse

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

Appetizer

戻り鰹の炙りと秋茄子のキャビア仕立てのテリーヌ
Broiled bonito and eggplant terrine, caviar

Soup

栗のポタージュ
Chestnut potage

Main dish

紅葉鯛のポワレ クリスタルウォーター
Pan fried seabream

or

牛フィレ肉のグリル 里芋のエクラゼ
マルシャン ド ヴァン バター
Grilled beef tenderloin, ecrase potato, homemade butter

Risotto

茸香る焼きリゾット 酢橘のアクセント
Baked risotto, mushroom flavor, Sudachi accent

Dessert

梨のコンポート 紅茶のアイス
Pear compote, 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