

DINNER COURSE

通常コース ¥6,600 / フルコース ¥8,800

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

初鯉の山椒オイルコンフィー 木の芽味噌
Skipjack tuna, oil confit, Sansyo leaf miso

和洋野菜のテリーヌ ツブ貝のマリネ
Vegetable terrine, marinated whelk shell

鯖のロースト ソースアグリユーム
Roasted Spanish mackerel, sauce agrumes

or

牛フィレ肉のグリル
カフェドパリバターとエシャロットバルサミコ
Grilled beef tenderloin, cafe do Paris butter, shallot and balsamic

十六穀米の焼きリゾット 浅利のスープと海苔オイル
Baked risotto, clam soup, seaweed oil

抹茶のクレームブリュレ 豆乳アイス
Matcha creme brulee, soymilk 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