

Dîner Terrace

テラスディナー

AMUSE - BOUCHE

Amuse - bouche

本日のアミューズ・ブーシュ

JAMBON MAISON DE PORC "FUJINOKUNI", POTIRON, POMME ET NOIX COMBINÉS À DE LA MOUSSE AU GORGONZOLA

Homemade ham from "Fujinokuni" pork, combine pumpkin, apple, and nuts with gorgonzola mousse

富士の国豚の自家製ハム、かぼちゃ・りんご・ナッツを合わせて
ゴルゴンゾーラのムースと共に

POTAGE AUX CHAMPIGNONS DE CÈPES, CHAMPIGNONS DE PARIS ET SHIITAKE DE IZU ENBOIS BRUT

Mushroom potage soup with plenty of French cep, mushrooms, and Izu log shiitake mushrooms

フレンチセップ、マッシュルーム、伊豆の原木しいたけの
たっぷりキノコのポタージュスープ

POISSON DU JOUR FAÇON DE CHEF,

SAUCE PATATE DOUCE AU BEURRE NOISETTE

Today's fresh fish served with sweet potato sauce with burnt butter

本日の鮮魚をその日の調理法にて
焦がしバター香る、さつまいものソース

Please choose main dish ～ メイン料理をお選びください ～

VIANDE DU JOUR

Today's meat dish

本日のお肉料理

POISSON DU JOUR

Today's fish dish

本日のお魚料理

ENTRECÔTE DE "WAGYU" RÔTI CUIT DOUCEMENT

Roasted Japanese beef "Wagyu" sirloin

国産黒毛和牛サーロインのゆっくりロースト

FILET DE BŒUF DE "WAGYU" SAUTÉ

Sauted Japanese beef "Wagyu" filet

国産黒毛和牛フィレ肉のソテー (+1500 yen)

CARRÉ DE MOUSSES AUX MARRONS ET CRÈME À LA VANILLE, PARFAITS AU CASSIS, SA GELÉE DE CHAMPAGNE

Cube maron mousse and vanilla cream, cassis parfait with champagne jelly

キャレに仕立てたマロンのムースとバニラのクレーム
カシスのパルフェとシャンパンジェレ

CAFÉ ET MIGNARDISES

Coffee and bite dessert

食後のお飲物とミニアルディーズ

10,500