

# ～Suiwant～

This course is designed by our desire of localization of French with Chopsticks.  
Please enjoy nine dishes featuring local ingredients around the hotel.

「和の要素を取り入れ、お箸でも食べられるフレンチを今後も続けていきたい」という思いから  
Suiwantのディナーコースをご用意いたしました  
共に歴史を紡いできた様々な地元の食材を取り入れて作られた至極の9品をご堪能ください

Mousse of green peas, pond smelt fritters  
Mousse de pois verts Beignets de Wakasagi  
グリンピースのムース ワカサギのフリット

Salad of firefly squid and spring vegetables, tapenade made with Okizuke  
Salade de "HOTARUIKA" et légumes de printemps, tapenade à la "OKIZUKE"  
蛍烏賊と春野菜のサラダ仕立て 沖漬けのタップナード

Sauteed scallops and asparagus with seaweed sauce  
Sauté de asperge et coquille saint - Jacques sauce algue "AOSA"  
帆立とアスパラガスのソテー あおさ海苔のソース

Braised golden sea bream cherry-colored beurre blanc  
Béryx braisé, sauce beurre blanc au "SAKURA"  
金目鯛のブレゼ 桜色のブールブラン

Sauteed Wagyu beef loin with Heda salt, wasabi, and walnuts with butterbur miso (80g)  
"WAGYU" poêlé, sel "HEDA" "WASABI" "HUKIMISO" au noix  
和牛ロースのポワレ 戸田の塩 山葵 胡桃入り蕨味噌添え (80g)

Soy sauce flavored brûlée and vanilla ice cream  
Brûlé à la sauce soja et glace vanille  
醤油風味のブリュレとバニラアイス

Strawberry Daifuku  
"ICHIGODAIKUKU"  
苺大福

Small sweets  
Mignardises  
小菓子

Coffee, Tea  
Café, Thé  
コーヒー 又は 紅茶

¥16,000



※A 15% service charge and A 10% tax are included.  
※上記料金はサービス料15%と消費税を含んでおります

# ~Gourmand~

Amuse

Amuse-Bouche

アミューズ

Grilled seafood salad with picanto sauce

Salade de fruit de mer grillé à la vinaigrette de piquante

魚介の炙りサラダ仕立て ピカントソース

Fresh onion soup

Soupe à l'oignon

新玉ねぎのスープ

Pan-fried sea bream with white wine sauce

"KINTOKIDAI" poêlé, sauce vin blanc

キントキ鯛のポワレ ヴェンブランソース

Domestic beef loin poêlé with poivrade sauce (70g)

Aloyau de boeuf poêlé, sauce poivrade

国産牛ロースのポワレ ポワブラードソース (70g)

poêlé of Wagyu beef loin (120g) + ¥4,000 can be changed.

和牛ロースのポワレ (120g) + ¥4,000にてに変更が可能です

Strawberry and mascarpone cream composition

Composition de fraises et crème de mascarpone

苺とマスカルポーネクリームのコンポジション

Small sweets

Mignardises

小菓子

Coffee

Café

コーヒー

¥12,000



※写真はイメージです。

# ~Terroir~

Amuse

Amuse-Bouche

アミューズ

Grilled seafood salad with picanto sauce

Salade de fruit de mer grillé à la vinaigrette de piquante

魚介の炙りサラダ仕立て ピカントソース

Fresh onion soup

Soupe à l'oignon

新玉ねぎのスープ

Braised sea bream and scallop with white wine sauce

Poêlé de coquille Saint-Jacques et "KINTOKIDAI", sauce vin blanc

キントキ鯛と帆立のポワレ ヴェンブランソース

or

又は

Domestic beef loin poêlé with poivrade sauce (70g)

Aloyau de boeuf poêlé, sauce poivrade

国産牛ロースのポワレ ポワブラードソース (70g)

140 gram increase of beef meat is available with additional JPY 2,000.

国産牛ロースのグラムアップ (140g) + ¥2,000にてに変更が可能です

Strawberry and mascarpone cream composition

Composition de fraises et crème de mascarpone

苺とマスカルポーネクリームのコンポジション

Small sweets

Mignardises

小菓子

Coffee

Café

コーヒー

¥9,000

※A 15% service charge and A 10% tax are included.

※上記料金はサービス料15%と消費税を含んでおります

※Other a la carte menus are also available.

※その他アラカルトメニューもご用意しております



Entrée 前菜

Today's appetizer Hors-d'œuvre du jour <b>本日の前菜</b>	¥1,900
Recommended by the chef Assorted hors d'oeuvres Hors-d'œuvre du jour façon du chef <b>シェフおすすめ オードブル盛り合わせ</b>	¥2,500
Pan-fried sea bream with white wine sauce "KINTOKIDAI poêlé, sauce vin blanc" <b>キントキ鯛のポワレ ヴァンプランソース</b>	¥2,100
Aloyau de boeuf poêlé, sauce poivrade Carpaccio de poisson frais <b>鮮魚のカルパッチョ</b>	¥1,900

Soupe スープ

Today's soup Soup du jour <b>本日のスープ</b>	¥1,000
Vegetable soup Soupe de légumes <b>野菜のスープ</b>	¥1,000

Produits de la Mer 魚介料理

Today's fish Plat de poisson du jour <b>本日のお魚料理</b>	¥3,000
Sea bream and scallop poêlé Dorade rose et coquille Saint-Jacques poêlé <b>真鯛と帆立のポワレ</b>	¥2,800
Scallops poêlé Coquille Saint-Jacques poêlé <b>帆立のポワレ</b>	¥2,700
Abalone bourguignon style Oraille de mer à la bourguignonne <b>鮑のブルギニオン風</b>	¥5,800

Viande 肉料理

Today's meat Plat de viande du jour <b>本日のお肉料理</b>	¥8,000
Duck confit grain mustard sauce Confit de canard sauce à la moutarde <b>鴨のコンフィ 粒マスタードソース</b>	¥3,700
Grilled venison salad Venaison grillé en salade <b>鹿のグリル サラダ仕立て</b>	¥4,000
Beef red wine stew Bœuf à la bourguignonne <b>国産牛頬肉の赤ワイン煮込み</b>	¥5,200

Autres その他

Assorted Cheese Fromages <b>チーズの盛り合わせ</b>	¥2,000
Melange salad Salade mixte <b>メランジェサラダ</b>	¥1,500
Tomato salad Salade de tomates <b>トマトサラダ</b>	¥800
Pate de campagne and vegetable pickles Pâté de campagne pickles de légumes <b>パテ・ド・カンパーニュ 野菜のピクルス添え</b>	¥2,100

Prosciutto Caesar salad Salade César au prosciutto <b>生ハムシーザーサラダ</b>	¥1,900
Bread / Rice Pain / Riz <b>パン / ライス</b>	¥600

Desserts デザート

Today's dessert Dessert du jour <b>本日のデザート</b>	¥1,600
Today's ice cream or sherbet Sorbet et glace du jour <b>本日のアイスクリーム 又は シャーベット</b>	¥700
Crepe suzette Crêpe Suzette <b>クレープシュゼット</b> (2名様からのご注文とさせていただきます) Order is to be more than two persons.	お1人様 one person ¥4,200

Boisson お飲物

Coffee Café <b>コーヒー</b>	¥900
Tea Thé <b>紅茶</b>	¥900

※当ホテルのお米は国産米を使用しております  
※上記料金はサービス料15%と消費税を含んでおります  
※A 15% service charge and A 10% tax are included.

# Kids Dinner A

本日のオードブル

コーンスープ

ハンバーグステーキ マッシュルームソース

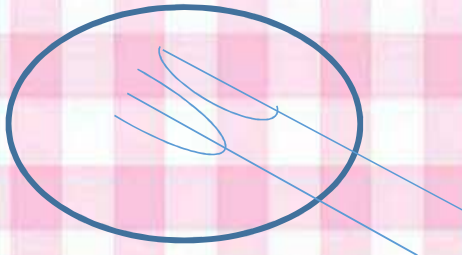
パン

本日のデザート

¥5,300(税込)

★マナーをしておくと、おしよじがさらにたのしくなるよ★

- たのしくおはなしをしながら、なかよくおしよじをしましょう。
- ナプキンはおもものうえにひろげると、おとなのなかまいり！
- このサインが「たべおわりました。」のあいず。



●おみせをでるときは、ナプキンをテーブルのうえに すこし、くしゃっとおくのが“つう”ですよ。

# Kids Dinner B

ジュース

コンスーフ

ハンバーグ  
からあげ  
エビフライ  
ポテト  
カレーライス

パン

ほんじつのデザート

¥3,700(税込)

