

〜Suivant〜

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

和の要素を取り入れた「お箸で食べるフレンチ」をご用意致しました。
共に歴史を紡いできた様々な地元の食材を使用した和と洋の共演をお楽しみください。

Seared seafood with salad
Salade de fruit de mer grillé
魚介の炙り サラダ仕立て

Shellfish with jelly
Gelée de coquillages
貝類のゼリー掛け

Fried conger eel with zucchini and basil sauce
Frit de congre, coulis de courgette et basilic
穴子のフリット ズッキーニとバジルのクーリー

Poêlé seafood butter sauce
Fruits de mers poêlé, sauce beurre blanc
魚介のポワレ ブールブランソース

Grilled Wagyu beef with HEDA salt, WASABI and red wine sauce (80g)
“WAGYU” grillé, “HEDANOSIO” “WASABI” sauce vin rouge
和牛のグリル 戸田の塩 山葵 赤ワインソース(70g)

Melon compote, blancmange and sparkling SAKE jelly
Comporte de melon, blanc-manger, gelée de effervescent “SAKE”
メロンのコンポート ブランマンジェ 日本酒のスパークリングのジュレ

Japanese sweets
“WAGASHI”
和菓子

Coffee, Tea or Tenku no Matcha
Café, Thé ou Tenku no Matcha
コーヒー・紅茶又は 天空の抹茶®
「天空の抹茶®は(株)小柳津清一商店の登録商標です」

¥16,500



※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-Bouche

アミューズ

Marinated KUNUGI trout and Citrus mousse with salad

"KUNUGIMASU" mariné, mousse de agrume, salade

功刀鱒のマリネ 柑橘のムース サラダ添え

White corn soup

Soupe de maïs blanc

ホワイトコーンのスープ

Grilled sea bass with tomato and olive paste in herbed bread crumbs

Tomato sauce and pistou sauce

Persillade de bar, nappe de olive et tomates séchées, sauce pistou et tomate

ドライマトとオリーブのペーストをナッペした鱈の香草パン粉焼き

トマトソースとピストソース

Poêlé domestic beef loin red wine sauce (70g)

Aloyau de bœuf poêlé, sauce vin rouge

国産牛ロースのポワレ 赤ワインソース (70g)

Grade Up to "Wagyu" meat and more steak to 120g by additional 4,000 JPY.

4,000円追加で和牛にグレードアップと120gに増量できます

Roasted mango and coconut sorbet with passion fruit sauce

Rôti de mangues sorbet au coco sauce fruit de passion

マンゴーのロースト ココナッツソルベ パッションフルーツのソース

Small sweets

Mignardises

小菓子

Coffee

Café

コーヒー

¥12,500



～Terroir～

Amuse-Bouche

アミューズ

Marinated KUNUGI trout and Citrus mousse with salad

"KUNUGIMASU" mariné, mousse de agrume, salade

功刀鱒のマリネ 柑橘のムース サラダ添え

White corn soup

Soupe de maïs blanc

ホワイトコーンのスープ

Sauteed seafood and scallops tomato sauce and pistou sauce

Sauté de coquille Saint-Jacques et fruits de mer, sauce pistou et tomate

魚介と帆立のソテー トマトソースとピストソース

or

又は

Poêlé domestic beef loin red wine sauce (70g)

Aloyau de bœuf poêlé, sauce vin rouge

国産牛ロースのポワレ 赤ワインソース (70g)

More steak to 140g with additional 2,000 JPY.

2,000円追加で140gへ増量できます

Roasted mango and coconut sorbet with passion fruit sauce

Rôti de mangues sorbet au coco sauce fruit de passion

マンゴーのロースト ココナッツソルベ パッションフルーツのソース

Small sweets

Mignardises

小菓子

Coffee

Café

コーヒー

¥9,500

※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

Entrée 前菜

Today's appetizer Hors-d'œuvre du jour 本日の前菜	¥1,900
Recommended by the chef Assorted hors d'oeuvres Hors-d'œuvre du jour façon du chef シェフおすすめオードブル盛り合わせ	¥2,500
Today's terrine Terrine du jour 本日のテリーヌ	¥2,100
Fresh fish carpaccio Carpaccio de poisson frais 鮮魚のカルパッチョ	¥1,900

Soupe スープ

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

Produits de la Mer 魚介料理

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

Viande 肉料理

Today's meat Plat de viande du jour 本日のお肉料理	¥8,000
Grilled Steak Steak Grillé グリルステーキ(120g)	¥10,000
Duck confit grain mustard sauce Confit de canard sauce à la moutarde 鴨のコンフィ 粒マスタードソース	¥3,700
Beef red wine stew Bœuf à la bourguignonne 国産牛頬肉の赤ワイン煮込み	¥5,200

Autres その他

Assorted Cheese Fromages チーズの盛り合わせ	¥2,000
Melange salad Salade mixte メランジェサラダ	¥1,500
Tomato salad Salade de tomates トマトサラダ	¥800
Prosciutto Caesar salad Salade César au prosciutto 生ハムシーザーサラダ	¥1,900
Bread / Rice Pain / Riz パン / ライス	¥600

Desserts デザート

Today's dessert Dessert du jour 本日のデザート	¥1,600
Today's ice cream or sherbet Sorbet et glace du jour 本日のアイスクリーム 又は シャーベット	¥700
Crepe suzette Crêpe Suzette クレープシュゼット (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 コーヒー	¥900
Tea Thé 紅茶	¥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

コンスーム

ハンバーグステーキ マッシュルームソース

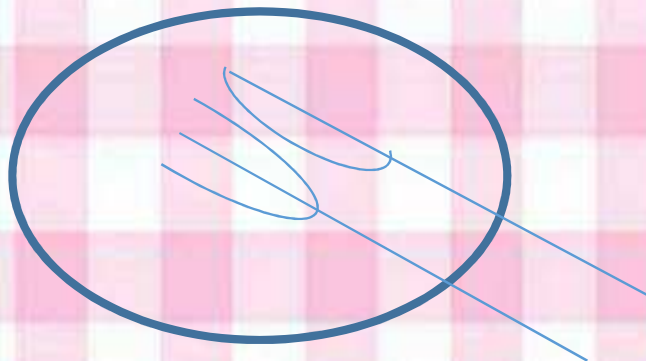
パン

本日のデザート

¥5,300(税込)

★マナーをしっかりと、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。
- ナプキンはおと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

コンスープ

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)

