

The Grill on 30th

プリフィックスディナー ※1品ずつお選びください

<前菜>

- ・ヤリイカのグリル 黒ゴマのブランマンジェ バルサミコと味噌のソース
- ・パテ・ド・カンパーニュ マンゴーブレザーと共に
- ・大山鶏とコリンキーのサラダ仕立て トリュフと八丁味噌のヴィネグレット

<スープ>

- ・イベリコと野菜のブイヨンスープ
- ・トウモロコシの冷製ポタージュ

<魚料理>

- ・イサキのグリル アクアパッツァ風
- ・本日のお魚

<肉料理>

- ・フランス産 豚ロースのグリル
- ・本日のお肉

<デザート>

- ・メロンとヨーグルトのムース
- ・フランボーズグラッセ
- ・マンゴーのモンブラン仕立て
- ・オレンジ風味のバスクチーズケーキ

コーヒーまたは紅茶

中国料理 桃李

料理長特別コース

<前菜>

彩り冷菜の盛り合わせ

<スープ>

ふかひれとかぼちゃのクリームスープ

<鴨料理>

釜焼き北京ダック

<魚料理>

巻海老のスパイシーガーリックチップ掛け

<肉料理>

銘柄豚を使った黒酢すぶたのスペアリブ

<飯>

とうもろこしのチャーハン

<デザート>

彩りデザート

※食材の入荷状況により、料理内容は変更になる場合がございます。

GARDEN DINING

ディナーbuffet + シェフのスペシャリテ 1品 + フリードリンク

*料理内容は店舗での営業内容に準じたものとなります。

Room Service

シェフ特別コース

スパークリングワイン (1/4 ボトル)

<前菜>

シェフのおまかせ前菜

<スープ>

季節のポタージュスープ

<肉料理>

牛フィレ肉のグリル

パンまたはライス

スモールサラダ

シェフ特製デザート

コーヒーまたは紅茶

本日のデザート

鉄板焼 銀杏

料理長特別コース

*1名様追加料金 ¥6,000

先付

フォアグラのソテー

帆立貝のソテー

オマールテール

季節野菜の鉄板焼

くまもと黒毛和牛プレミアム「和玉」サーロイン (100g)

ご飯 または ガーリックライス

赤だし・香の物

デザート盛合せ

コーヒー または 紅茶

※食材の入荷状況により、料理内容は変更になる場合がございます。