

# 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>

- ・カツオと甘海老のタルタル 大葉と生姜のソース
- ・バーボンチキンとキノコのフリカッセ

### <スープ>

- ・パルマンティエ トリュフの香り
- ・キノコのスープ カブチーノ仕立て

### <魚料理>

- ・イトヨリのグリル ムール貝とシュリンプのブイヤベースソース
- ・本日のお魚

### <肉料理>

- ・合鴨胸肉のグリル
- ・岩中豚ロースのグリル
- ・本日のお肉

### <デザート>

- ・マロンケーキ バニラアイス添え
- ・洋梨とぶどうのケーキ チョコレートアイス添え
- ・ニューヨークチーズケーキ ベリーソース
- ・黒蜜ときなこのロールケーキ

コーヒーまたは紅茶

---

## 中国料理 桃李

### 料理長特別コース

- ・前菜六種盛り合わせ
- ・蟹肉入りふかひれスープ
- ・北京ダックと海老のトースト揚げ
- ・彩り野菜と二種海鮮の炒め X.O 醬ソース仕立て
- ・和牛サーロインのソテー 蒸しパン添え
- ・チャーシューチャーハン
- ・特撰甘味デザート

---

※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。

## 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>

帆立のグリルシェリー風味 根菜のシーザーサラダ

<スープ>

トリュフと鴨のフラン マッシュルームスープ

<肉料理>

タラバ蟹のグラタンと白身魚のポシェ

または

国産牛フィレのグリル マデラ酒風味の赤ワインソース

パンまたはライス

シェフ特製デザート

コーヒーまたは紅茶

※当日予約の場合、お料理のご提供にお時間が掛かる場合がございます。

### 鉄板焼 銀杏

料理長特別コース

\*1名様追加料金 ¥6,000

先付

帆立貝・オマールのソテー

季節野菜の鉄板焼

くまもと黒毛和牛プレミアム「和王」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。