

フランス料理

厳選した食材を使用し一品一品に想いをのせた料理をご提供いたします。
シェフ渾身の料理をご堪能ください。



※画像は¥11,000イメージです。

【F-①】 フランス料理正餐 ¥9,000

Hors-d'œuvre assiette de dégustation

スモークサーモンと蕪、海老、マグロの大葉風味マリネに彩り豊かなパスタ・リゾとマイクロリーフを添えて

Potage Puréed de potiron aux KOMATSUNA et julienne de Volaille

カボチャのスープに小松菜と鶏肉、シナモン風味のクルトンを添えて

Poisson fruit de mer à Vapeur Sauce au jus de Poisson et KINOKO

自身魚とムール貝、帆立貝のバプール、キノコとシーフードの旨味ソースと共に

Aloyau de Bœuf grillé avec Légumes et Patate-douse Sauce au Marsala

国産牛ロース肉のグリル 野菜のミルフィーユと黒胡椒風味のオニオンピューレソース添え

Dessert

抹茶のシフォンケーキ

Pain

パン

Café

コーヒー

【F-②】 フランス料理正餐 ¥11,000

Presser d'Aubergine sur Marinée de Homard et Saumon et Mactre Sauce aux OHBA

茄子のプレスにオマール海老とサーモン、ブリのマリネと白ミル貝の大葉紫蘇ヴィネグレットソース飾り

Potage Purée de Champignon et Oraille de Mer

マッシュルームと蝦夷アワビのクリームスープ のパイ包み焼き

Daurade rouge et Crevette Poêlé Sauce Purée de Poirron rouge

金目鯛のポワレにチーズスティックと桜エビのリゾット
アメリカンクレームの香草風味ソース

Filet de Bœuf Poêlé sur Légumes Sauce à Truffes

牛フィレ肉のポワレ 温野菜とトリュフ風味のソース

Dessert

抹茶とホワイトチョコレートのムースにバニラアイスクリームを添えて

Pain

パン

Café

コーヒー

内容はサンプルメニューです。

仕入れ状況や季節により内容は変更になります。

※表示の料金は、規定の税金・サービス料を含んでおります。



※画像はイメージです。

【F-3】 フランス料理卓盛 ¥7,000

St-jacques et Truit de Saumon, Fromage de et Radish Sauce
Vinaigrette de YUZU

ホタテ貝とトラウトサーモン, チーズ, 大根のマリネ 柚子風味

Marinée de Cuisse de Volaille Frite et Canard fumé sur Sa-
lade

揚げ鶏のマリネと鴨肉の薄切り水耕野菜とタマネギのサラダ仕立て

Salade de Pasta aux Coquillages et Oeuf de poisson

カッペリーニサラダ, 貝のマリネと魚卵を添えて

Soupe de Poisson fruit de mer au poudre de Curry

シーフードとショートパスタ入りトマトカレー風味スープ

Poisson blanc Poêlé et Croquette de Riz en Fromage Sauce
aux Tomate

白身魚と海老のポワレとライスコロッケのチーズ焼き

Bœuf rôti sur légumes Sauce Teriyaki aux WASABI

牛肉のグリル三種の温野菜と照り焼き山葵風味ソースを添えて

Riz à l'ail avec Volaille grillé

香ばしく焼いた鶏肉を添えたバターライス

Pain

パン

Café

コーヒー

内容はサンプルメニューです。

仕入れ状況や季節により内容は変更になります。

※表示の料金は、規定の税金・サービス料を含んでおります。

フランス料理



※画像はイメージです。

【F-④】 洋食buffet ¥7,000

- ◇スライスタコのポン酢ジュレとモミジおろし添え
- ◇マグロの炙りハーブとオリーブの香り
- ◇スモークトラウトサーモン パールモッツアレラチーズ
- ◇各種のハム盛り合わせ
- ◇鶏肉と野菜のバンバンジー風
- ◇サンドウィッチ盛り合わせ
- ◇小柱とムール貝のパプリカドレッシング
- ◇サラダバー
- ◇各種野菜のメランジェサラダ
- ◇ブロッコリーとトマト、パスタ リゾのアーリオオーリオ風味
- ◇牛肉のビール煮込み野菜散らし
- ◇鶏もも肉の香味パン粉焼き マスタード風味のトマトソース
- ◇豚肉のロースト 葱と山葵風味ソース
- ◇フリットミスト盛り合わせ
- ◇サーモンと魚のポワレ、トマトとオリーブソース
- ◇本日のピラフ
- ◇本日のスープ
- ◇デザート

【F-⑤】 洋食buffet ¥9,000

- ◇マグロのタタキに海藻とアボカドの胡麻醤油和え
山葵マヨネーズ 飾り
- ◇お魚のカルパッチョ香味野菜と生姜風味ヴィネグレットソース
- ◇黒胡椒風味のパストラミと生ハムの飾り盛りグリッシーニを添えて
- ◇鴨肉のパロティースとオレンジ風味テリーヌ、コンディメントを添えて
- ◇シーフードとセロリのサラダ粒マスタードドレッシングソース
- ◇サンドウィッチ盛り合わせ
- ◇ポテトとリンゴのサラダと有頭海老のマリネ飾り
- ◇サラダバー
- ◇ビーフソテー 野菜と和風ソース
- ◇鶏もも肉のロティ カシスとバルサミコ風味ソース
- ◇豚あばら肉の香味焼き ポテトフライのチーズ和えを添えて
- ◇牛肉の赤ワイン煮込み オニオンとキノコのソース
- ◇お魚とホタテ貝の蒸し煮 岩のり風味ソース
- ◇白身魚の塩レモン漬け焼き オリーブオイルと香草風味ソース添え
- ◇ショートパスタと小柱、茄子、茸のクリームソース
- ◇ホテル自慢のカレー バターライス添え
- ◇本日のスープ
- ◇デザート

内容はサンプルメニューです。
仕入れ状況や季節により内容は変更になります。

※表示の料金は、規定の税金・サービス料を含んでおります。