

Dinner Menu for September 2010
(September 1 until October 2)
Continental Dining Room

Dinner Menu A
ディナー A

Amuse
アミューズ

Scallop Tartar with Shallot and Baby Leaf Salad
帆立貝のタルタル仕立て エシャロット風味 ベビーリーフサラダ添え

Pan-fried Sea Bass with Fennel Puree and Saffron Sauce
近海スズキのポワレ フヌイユのピューレ添え サフランソース

Grilled Japanese Beef Sirloin with Eggplant Compote
栃木産霜降高原牛ロースのグリル
茄子のコンポート カフェ・ド・パリ風

Dessert Ensemble
デザートアンサンブル

Coffee
コーヒー

¥6,300

Dinner Menu B
ディナー B

Antipasto Misto
アンティパストミスト

Prosciutto and Mozzarella Cheese Salad with Parmesan Cheese
ブレザオラ(牛生ハム)とモッツアレラチーズのサラダ パルメザン風味

Linguine Pasta with Bacon and Tomato Sauce
パンチェッタとスパイストマトのリングイネッテパスタ アマトリーチェ風

Acqua Pazza with Japanese Rockfish and Clams
カサゴと大粒浅蜆のアクアパッツァ

Herb Roast Veal and Shallot Sauce
北海道産骨付き仔牛のハーブロースト エシャロットソース

Dessert Ensemble
本日のおすすめデザート

Coffee
コーヒー

¥9,450

Dinner Menu for September 2010
(September 1 until October 2)
Continental Dining Room

Dinner Menu C
ディナー C

Amuse
アミューズ

Smoked Tuna and Pickled Autumn Vegetables with Curry Flavor
本マグロの軽いスモーク 秋野菜のカレー風味のピクルス仕立て

Mushroom Cream Soup, Cappuccino-style
マッシュルームのクリームスープ カプチーノスタイル

Sole, Spinach and White Fish Mousseline with Lemon Sauce
舌平目・ホウレン草と白身魚のムースリヌ タンバル仕立て レモン風味ソース

Pan-fried Lamb Loin with Onion Confit with Sherry Vinegar and Thyme
仔羊骨付き背肉のポワレ
シェリービネガーを利かせたオニオンコンフィとタイムの香り

Dessert Ensemble
本日のおすすめデザート

Petit Fours and Coffee
フランス小菓子とコーヒー

¥12,600

Course Special
シェフおまかせコース

Amuse
アミューズ

Amberjack with Tomato Sauce
Sea Urchin and Caviar
カンパチの霜降り仕立て フレッシュトマトソース
雲丹とキャビアを散りばめて

Pan-fried Foie Gras and Corn Mousse with Port Wine Sauce
フォアグラのポワレ トウモロコシのムース ポルトソース

Grilled Flathead
Braised Vegetables with Consommé and Herb Salad
コチのグリル 香味野菜とコンソメの軽い煮込み
ハーブサラダ添え

Roast Japanese Beef Tenderloin with Red Wine Sauce
Mushroom Duxelles and Potato Galette
黒毛和牛フィレ肉ロースト
マッシュルームのデュクセルとじゃが芋のガレット添え 赤ワインの香り

Dessert Ensemble
本日のおすすめデザート

Petit Fours and Coffee
フランス小菓子とコーヒー

¥15,750

All prices above are subject to a 10% service charge.
上記税込価格に別途サービス料10%を加算させていただきます。

A la Carte Menu for September 2010
(September 1 until October 2)
Continental Dining Room

Appetizers

| | |
|--|--------|
| Prosciutto and Mozzarella Cheese Salad with Parmesan Cheese ブレザオラ(半生ハム)とモッツァレラチーズのサラダ パルメザン風味 | ¥1,785 |
| Bacon and Gizzard Salad with Mustard Dressing ベーコンと砂肝のリヨン風サラダ マスタードドレッシング | ¥1,890 |
| Caesar Salad with Parma Prosciutto and Poached Egg シーザーサラダ パルマ産生ハムとポーチドエッグを添えて | ¥2,310 |
| Antipasto Misto アンティパストの盛り合わせ | ¥2,940 |
| Pan-fried Foie Gras and Corn Mousse with Port Wine Sauce フォアグラのポワレ トウモロコシのムース ポルトソース | ¥3,360 |
| Smoked Tuna and Pickled Autumn Vegetables with Curry Flavor 本鮪の軽いスモーク 秋野菜のカレー風味のビクルス仕立て | ¥3,675 |

Soups

| | |
|--|--------|
| Mushroom Cream Soup, Cappuccino-style マッシュルームのクリームスープ カプチーノスタイル | ¥1,890 |
| Minestrone with Basil ミネストローネ バジルの香り | ¥1,995 |

Pasta & Risotto

| | |
|--|--------|
| Spaghetti Peperoncino with Anchovy and Seasonal Vegetables 季節の野菜とアンチョビのペペロンチーノ | ¥1,995 |
| Penne with Porcini Mushroom, Ham and Tomato Cream Sauce with Parmesan Cheese ボルチーネとハムのトマトクリームペンネ パルメザンの香り | ¥2,100 |
| Parmigiano Cheese Risotto with Black Olive, Bacon and Basil 黒オリーブとベーコンのバジル風味パルミジャーノリゾット | ¥2,100 |

Seafood

| | |
|--|--------|
| Fish of the Day, Chef's Recommendation シェフおすすめの鮮魚料理 | ¥2,940 |
| Pan-fried Sea Bass with Fennel Puree and Saffron Sauce 近海スズキのポワレ フヌイユのピュレ添え サフランソース | ¥2,940 |
| Sole, Spinach and White Fish Mousseline with Lemon Sauce 舌平目・ホウレン草と白身魚のムースリヌ タンバル仕立て レモン風味ソース | ¥3,150 |

Meat

| | |
|---|--------|
| Grilled Herb Chicken with Rosemary and Roasted Potato 大山産ハーブチキンのグリル ディアブルスタイル ローズマリーのローストポテト添え | ¥2,310 |
| Veal Cutlet with Polenta, Tomato and Olive Sauce 仔牛のカツレツ ミラノ風 ポレンタと完熟トマトのケッカソース | ¥3,570 |
| Pan-fried Lamb Loin with Garden Thyme, Onion Confit and Sherry Vinegar 仔羊骨付き背肉のポワレ シェリービネガーを利かせたオニオンコンフィとタイムの香り | ¥4,725 |
| Roast Japanese Beef Tenderloin with Red Wine Sauce Mushroom Duxelles and Potato Galette 黒毛和牛フィレ肉ロースト マッシュルームのデュクセルとじゃが芋のガレット添え 赤ワインの香り | ¥6,300 |

All prices above are subject to a 10% service charge.
上記税込価格に別途サービス料10%を加算させていただきます。

12th Anniversary Special Dinner

アニバーサリー・スペシャルディナー

Sesame Tofu with Chrysanthemum
Ginkgo Nuts, *Maitake* Mushroom, *Tonburi Seeds*, Grated *Daikon* Radish and *Wasabi*
Fresh Sashimi with Bonito, Striped Jack and Sea Bream with Condiments
“重陽菊花胡麻豆腐” 新銀杏、舞茸、とんぶり大根、山葵、美味出汁
“旬の鮮魚三点盛り” 戻り鰹、縞鰹、紅葉鯛 妻一式

Sole, Spinach and White Fish Mousseline with Lemon Sauce
舌平目・ホウレン草と白身魚のムースリヌ
タンバル仕立て レモン風味ソース

Japanese Beef Tenderloin Steak
Shiromaitake Mushroom and Garlic Chips
黒毛和牛フィレ肉のステーキ
白舞茸のソテーとガーリックチップ添え

Sushi: *Matsutake*, Pacific Saury, Squid, Tuna and Salmon Roe
Sushi Roll with Tuna and Cucumber
Miso Soup with *Nameko* Mushrooms and Tofu
“にぎり寿司” 松茸、秋刀魚、墨烏賊、赤身、イクラ、鉄胡巻
赤出汁 滑子・豆腐・浅葱・粉山椒

Mont Blanc and Dacquoise
二種のフランス産栗を使ったモンブランとダクワーズ

Coffee
コーヒー

¥13,650

* Please note that reservation are required at last on the previous day.
前日までのご予約をお願いいたします。

Sommelier Selection

お料理とワインのマリアージュ

《Champagne》

N.V. Mumm Cordon Rouge
マム コルドン ルージュ

《White Wine》

2008 Bourgogne Chardonnay
ブルゴーニュ シャルドネ

《Red Wine》

2005 Barbaresco
バルバレスコ

¥2,100

All prices above are subject to a 10% service charge.
上記税込価格に別途サービス料10%を加算させていただきます。