

Dinner Menu for October 2010
(October 4 until October 31)
Continental Dining Room

“Blessing from the Oceans”
海の恵みディナー

Marinated Smoked Salmon and Scallops with Salmon Roe
オーシャントラウトサーモンのスモークと帆立貝のマリネ ミニクラを添えて

Homard Lobster and Jus with Braised Green Asparagus and Root Vegetables
カナダ産オマール海老のナージュ
グリーンアスパラガスと根菜のブレゼと共に

Shellfishes Spaghetti with Tomato and Anchovy
築地市場からのシーフード(帆立貝・小海老・ツブ貝・浅蜷)のトマトスパゲッティ アンチョビ風味

Pan-fried Japanese Rockfish and Abalone
Shiromaitake Mushrooms and Bourguignonne Sauce
カサゴと蝦夷鮑のポワレ ブルギニオンソース 白舞茸のバター焼き添え

Dessert Ensemble
本日のおすすめデザート

Coffee and Petit Fours
コーヒーとプティフル

¥9,450

“Blessing from the Mountains”
山の恵みディナー

Fresh Truffle and Grilled *Matsutake* Mushroom Salad with Lime
フレッシュ秋トリュフと松茸のグリル サラダ仕立て ライム風味

Mushroom Potage Soup, Cappuccino-style
マッシュルームのクリームポタージュ カプチーノ仕立て

Pan-fried Flounder with Champagne Sauce
Sautéed Morille and Girolles Mushrooms
平目の香草焼き シャンパンソース
フランス産モリーユ茸とジロール茸のソテーと共に

Roast Duck and Truffle Sauce with Potato, Shiitake and Chestnuts
シャラン産鴨のロースト トリュフソース
ジャガ芋と椎茸のガトー仕立て フランス産の栗を添えて

Dessert Ensemble
本日のおすすめデザート

Coffee and Petit Fours
コーヒーとプティフル

¥12,600

Dinner Menu for October 2010
(October 4 until October 31)
Continental Dining Room

Dinner Menu A
ディナー A

Amuse
アミューズ

Oven-grilled Vegetables and Iberico Pork
有機野菜のオープン焼き モザイク仕立て イベリコ豚を添えて

Pan-fried Sea Bream with Girolles Mushroom, Caviar and Ginger Sauce
三重産お茶葉鯛のポワレ 生姜風味のキャビアソース ジロール茸と共に

Veal and Gruyere Cheese Pie with Madeira Wine Sauce
仔牛ロース肉とグリエールチーズのパイ包み焼
マデラワインソース

Dessert Ensemble
本日のおすすめデザート

Coffee
コーヒー

¥6,300

Course Special
シェフおまかせコース

Amuse
アミューズ

Marinated Abalone and Seafood Salad with Salmon Roe and Caviar
活鮑の入った海の幸のサラダ仕立て
イクラとオセトラキャビアを散りばめて

Pan-fried Foie Gras with Duck Jus and Almond
Muscat and White Port Wine
フォアグラのポワレ アーモンドを加えた鴨のジュ
白ポルト風味のマスカットを添えて

Poached Ise Lobster with French Mushrooms and Shellfish Cream Sauce
伊勢海老のポッシェ 甲殻類の軽いクリームソース
フランス産茸と共に

Grilled Yonezawa Beef Sirloin with Bordelaise Sauce
Oven-grilled Shiitake, Pumpkin and Herb Salad
山形産米沢牛ロース肉のグリル ボルドレーズソース
生椎茸と南瓜のオープン焼きとハーブサラダ添え

Dessert Ensemble
本日のおすすめデザート

Coffee and Petit Fours
コーヒーとプチフール

¥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 October 2010
(October 4 until October 31)
Continental Dining Room

Appetizers

Caesar Salad with Mortadella Ham and Garlic Toast シーザーサラダモルタデラハムとガーリックトースト	¥2,100
Marinated Smoked Salmon and Scallops with Shallot and Vinegar Dressing and Salmon Roe オーシャントラウトサーモンのスモークと帆立貝のマリネ グルマンドドレッシングとミニイクラを添えて	¥2,310
Fresh Truffle and Grilled Matsutake Mushroom Salad with Lime フレッシュ秋トリュフと松茸のグリルのサラダ仕立て ライム風味	¥2,730
Antipasto Misto アンティパストの盛り合わせ	¥2,940
Pan-fried Foie Gras with Duck Jus and Almand Muscat and White Port Wine フォアグラのポワレ アーモンドを加えた鴨のジュ 白ポルト風味のマスカットを添えて	¥3,360
Marinated Abalone and Seafood Salad with Salmon Roe and Caviar 活鮑の入った海の幸のサラダ仕立て イクラとオセトラキャビアを散りばめて	¥3,780

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	¥1,890

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	¥1,890
Penne with Porcini Mushroom, Ham and Tomato Cream Sauce with Parmesan Cheese ボルチーニとハムのトマトクリームペンネ パルメザンの香り	¥2,100
Parmesan Cheese Risotto with Black Olive, Bacon and Basil パルミジャーノリゾット 黒オリーブとベーコンのバジル風味	¥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 Bream with Girolles Mushroom, Caviar and Ginger Sauce 三重産お茶葉鯛のポワレ生姜風味のキャビアソース ジロール茸と共に	¥2,940
Pan-fried Japanese Rockfish and Abalone, Shiromaitake Mushrooms and Bourguignonne Sauce カサゴと蝦夷鮑のポワレ ブルギニオンソース 白舞茸のバター焼き添え	¥3,360

Meat

Grilled Chicken Fillet and Mustard Sauce with Satoimo Taro and Oyster Mushrooms 鶏ササミのグリル マスタードソース 里芋とヒラタケのソテーを添えて	¥2,100
Veal Cutlet with Salad 仔牛のカツレツ ミラノ風 サラダ添え	¥3,570
Roast Duck and Truffle Sauce with Potato, Shiitake and Chestnuts シャラン産鴨のロースト トリュフソース ジャガ芋と椎茸のガトー仕立て フランス産の栗を添えて	¥4,620
Grilled Yonezawa Beef Sirloin with Bordelaise Sauce Oven-grilled Shiitake, Pumpkin and Herb Salad 山形産米沢牛ロース肉のグリル ボルドレーズソース 生椎茸と南瓜のオープン焼きとハーブサラダ添え	¥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。