



メインダイニングルーム ソルビエ

Dîner ディナーコース

下記はディナーコースの一例です。
季節ごとに食材や調理方法などを変更してご用意しております。

Amuse-bouche

黄カブのムース・富山産ホタルイカ

Saumon cerise mi-cuit avec fleur de cerisier à la vinaigrette aux fruits de la passion

サクラマスのみキューと桜のシート添え フルーツの香りのビネグレットと共に

差額 +¥1,650(税込)にて【プリニとキャビア(5g)】を添えさせていただきます。

Potage maison du jour ou Consommé maison

カリフラワーのポタージュスープ 又は 伝統のビーフコンソメスープ

+¥660(税込)

Veillez choisir un article de la preference

メイン料理一品をお選び下さい

Filet de bœuf grillé sauce à léstragon

国産牛フィレ肉のグリエ エストラゴンソース 又は 赤倉醤油ソース

Filet de cochon de “Bianca” grillé sauce au Marsala

新潟県産ホエー豚“純白のビアンカ”フィレ肉のグリエ 新ごぼうとマルサラ酒の香り

Noisette de chevreuil à la Chartreuse

北海道産エゾ鹿のノワゼット シャルトルーズ酒風味

Poisson du jour

平目のポワレとホタテのグリエ トマト風味のオリーブソース

Filet mignon de bœuf grillé

特選黒毛和牛フィレ肉のグリエ +¥2,200(税込)

差額+¥2,200(税込)にて、【フォアグラのポワレ リゾット添え】を別皿でのご提供

又は 黒毛和牛には【ロッシーニスタイル ペリグーソース】でのご提供も可能です。

Pain

自家製パン

Dessert

新潟県産苺“越後姫”とマスカルポーネのエスプーマ グラス仕立て

Café et petits fours

コーヒーと小菓子