

Spécialité de la maison
スペシャルディナーコース

通常ご宿泊料金に +¥3,300 (税込)

下記はスペシャル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イと桜のシート添え 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。

Consommé maison ou Velouté d'asperges blanches aux palourdes

伝統のビーフコンソメスープ 又は ホワイトアスパラガスのブルーテ ハマグリ風味

Aiguillettes de daurade "SAKURA" poêlé vinaigrette au Xérès et crevettes

桜鯛のポワレ シェリービネガー風味 サクラエビの香りと共に

ou 又は

Grillé d'oreille de mer sauce aux crustacés

蒸シアワビのグリエ ソースクリュスタッセ +¥2,200 (税込)

Veillez choisir un article de la préférence

メイン料理一品をお選び下さい

Filet mignon de bœuf grillé

国産牛フィレ肉のグリエ モリーユエッセンス 又は 赤倉醤油ソース

Bœuf braisée au vin rouge

国産牛肩ロース肉の赤ワイン煮込み

Pot-au-feu de pigeon au chou frisé

フランス産仔鳩のポトフー ちりめんキャベツ添え

Gratin de homard au safran

オマール海老のグラタン サフラン風味

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