

【Romance du Soir (ロマンス・ドウ・ソワール)】

2021年4月1日～2021年5月31日のメニュー例

【Champagne】

Glass of champagne “Barons de Rothschild”
グラス シャンパーニュ バロント ロスチャイルド

【Menu】

Amuse bouche

お食事前の軽い一皿

Japanese beef and shellfish tartar, scent of citrus

和牛と貝のタルタル 柑橘の香り

Foie gras terrine, ganache, red fruits and salad

フォアグラ テリーヌとガナッシュ 赤い果実とサラダ

French white asparagus and firefly squid mix

フランス産 ホワイトアスパラガスと蛍烏賊を取り合わせて

Chef's recommended white fish, celery root coulis and young leaves

chorizo sausage accent

シェフおすすめ白身魚 根セロリのクーリーと若葉 チョリソーのアクセント

Please choose a main dish

下記よりメインディッシュをお一つお選びください。

Pigeon from Racan, France

grain and cabbage farci, tripe croustis

フランス ラカン産 仔鳩 穀物とキャベツを詰めて アヴァのクロメスキ

または or

Grilled "Kuroge Wagyu" beef, mellow red wine sauce

黒毛和牛 希少部位 芳醇な赤ワインのソース

または or

Salt crust, roasting "Kuroge Wagyu" beef fillet

黒毛和牛フィレ肉 塩のパイで包んで

追加料金 ※¥2,000 additional charge

Muscat wine smoothie lemon compote and strawberry

マスカット香るスムージー レモンのコンポートと苺

Orange and passion fruits brûlée with pistachio ice cream

オレンジとパッションフルーツのブリュレ ピスタチオアイスクリームとともに

Coffee and petit four

コーヒーと小菓子

一般 22,000 円

SEIBU PRINCE CLUB 会員さま 20,000 円

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.
仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Price includes consumption tax. Additional 10% will be added for service charge.
表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。