

Menu de Faveur ファブール

Royale au Zuwai-Gani d'hiver
ずわい蟹のロワイヤル

Salade de pressée au maquereau et chou-vert
寒鯖のマリネ焼霜と小松菜 旬の味覚プレッセ サラダ仕立て

Potage du jour
本日のスープ

Filet de sole panée, sauce beurre noirsette
有明産舌平目のパン粉焼きソースブールノワゼット

Filet de bœuf grillé, sauce à l'orientale
特選国産牛フィレ肉網焼き オリエンタルソース

Dessert

シェフおまかせデザート

Café ou thé ou infusion

珈琲 又は 紅茶・ハーブティー

■ ¥ 7,700- ■ (税込)

Menu de Nature ナチュラル

Royale au Zuwai-Gani d'hiver
ずわい蟹のロワイヤル

Canard rôti, sauce Marco Polo
シャラン産幼鴨のロースト

Salade de pressée au maquereau et chou-vert
寒鯖のマリネ焼霜と小松菜 旬の味覚プレッセ サラダ仕立て

Soupe à l'oignon au gratine
オニオングラタンスープ

Gemme de mer à la sauce crème sabayon
海洋の恵みクリーム・サバイヨンソース

Filet de bœuf grillé, sauce à l'orientale
特選国産牛フィレ肉網焼き オリエンタルソース

Dessert

シェフおまかせデザート

Café ou thé ou infusion

珈琲 又は 紅茶・ハーブティー

※上記税込価格に対し、サービス料10%別途頂戴いたします。 ■ ¥ 11,000- ■ (税込)



Hirovuki SAKAI Joji Kikuchi et ses Cuisiniers aux fourneaux vous souhaitent la bienvenue, et un bon appétit!

Menu de Superbe シュペルブ

Restaurant Club
三井港倶楽部

Amuse-bouche

■ ずわい蟹のロワイヤル / 鮪中トロのタルタル / シャラン産幼鴨のロースト

Royale au Zuwai-Gani d'hiver / Thon à la tartare / Canard rôti, sauce Marco Polo

Entrée froide

■ 寒鯖のマリネ焼霜と小松菜 旬の味覚プレッセ サラダ仕立て

Salade de pressée au maquereau et chou-vert

Entrée chaud

■ オニオングラタンスープ

Soupe à l'oignon au gratine

Poisson

■ 海洋の恵みオマール海老とヴェルモット酒風味二種ソース

Gemme de mer, sauce de homard et vermouth

Viande

■ 仔羊背肉 和牛フィレ肉より一品

Carre d'agneau, Filet de Bœuf

Desserts

■ シェフおまかせデザート

Dessert

■ 珈琲 又は 紅茶・ハーブティー

Café ou thé ou infusion

■ ¥ 16,500- ■ (税込)

※上記税込価格に対し、サービス料10%別途頂戴いたします。