

シュペルブ



Menu de Superbe

Mitsuminato Club

三井港倶楽部

Amuse-bouche

- 新玉ねぎのクレームとブロッコリーのブルーテ イタリア産キャビアのビネグレット
Oignon doux creme et veloute de brocoris crevette et caviar au vinaigrette.

Entrée froide

- 鴨肉の燻製 カルパッチョ風
Supreme de canard fume a la mode carpacio.

Entrée chaud

- フォワグラのポワレ ナッツ添え ソースペリゲー
Foie-gras poelee aux fruits secs.

Poisson

- 市場からの鮮魚とオマール海老のパナシェ 春キャベツのナージュ仕立て
Le poisson de marshe et homard panache chou de printemps en nage.

Viande

- ブランド牛フィレ肉のポワレ 濃厚な赤ワインソースと共に・・・
Filet de boeuf poelee saouce vin rouge.

Desserts

- シェフおまかせデザート
Dessert

- カフェ 又は 紅茶・ハーブティー
Café ou thé ou infusion

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

■ ¥ 15,000- ■

(別途 税金・サービス料10%加算されます。)

【アミューズ・冷前菜・温前菜・お魚料理・お肉料理・デザート】