

シエル

Menu de Ciel

Waltiminate 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小海老とマスの卵のビネグレット
Royale de canard.

Entrée froide

- 国産ハーブ鶏のバロンティーマ 春野菜を添えて
Ballottine de poulet aux legumes de printemps.

Entrée chaud

- フォアグラのポワレとキャベツのキッシュ ソース・グリビッシュ
Foie-gras poelee et chou quiche souce gribiche.

Poisson

- 市場からの鮮魚 マリニエール パピヨット仕立て
Le poisson de marche marinier au papillote.

Viande

- 国産牛フィレ肉網焼き マデラ酒風味のソースポワブレード
Filet de boeuf grille sauce au poivrade.

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

■ ¥ 6,000- ■ (税別)

【アミューズ・冷前菜・温前菜・お魚料理・お肉料理・デザート】

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