

# Scénario

Marinated Salmon Confit,  
Smoked Yogurt Espuma, Rice Puff, Snap Peas and Small Salad  
マリネサーモンのコンフィ  
燻製風味のヨーグルトエスプーマ ライスパフ  
スナップエンドウとスモールサラダ

Chef's Soup of the Day  
本日のスープ

Pan-Fried Alfonsino,  
Mango and Treviso Radicchio Infused with Timut Pepper  
Roasted Almonds, Chives, Red Currants, Orange Butter Cream Sauce  
金目鯛のソテー  
マンゴーとトレビス ティムットペッパー風味 ローストアーモンド  
シブレット レッドカラント オレンジバタークリームソース

or  
または

Grilled Beef Tenderloin,  
Spiced Zucchini Purée, Red Pepper Coulis, Crispy Kale, Natural Jus  
牛フィレ肉のグリル  
スパイスズッキーニピューレ  
赤ピーマンのクーリとケールの素揚げ ナチュラルジュ

Crème d'Anjou, Lime Jelly, Strawberry Sauce  
クレームダンジュ ライムジュレ 苺のソース

Coffee or Tea  
コーヒーまたは紅茶

**¥6,000**

Price is inclusive of consumption tax.  
記載料金には消費税が含まれております。

# Artiste

Today's Amuse  
本日のアミューズ

Marinated Salmon Confit,  
Smoked Yogurt Espuma, Rice Puff, Snap Peas and Small Salad  
マリネサーモンのコンフィ  
燻製風味のヨーグルトエスプーマ ライスパフ  
スナップエンドウとスモールサラダ

Pan-Fried Alfonsino,  
Mango and Treviso Radicchio Infused with Timut Pepper  
Roasted Almonds, Chives, Red Currants, Orange Butter Cream Sauce  
金目鯛のソテー  
マンゴーとトレビス ティムットペッパー風味 ローストアーモンド  
シブレット レッドカラント オレンジバタークリームソース

Grilled Beef Tenderloin,  
Spiced Zucchini Purée, Red Pepper Coulis, Crispy Kale, Natural Jus  
牛フィレ肉のグリル  
スパイスズッキーニピューレ  
赤ピーマンのクーリとケールの素揚げ ナチュラルジュ

Crème d'Anjou, Lime Jelly, Strawberry Sauce  
クレームダンジュ ライムジュレ 苺のソース

Coffee or Tea / Petit fours  
コーヒーまたは紅茶 / 小菓子

**¥9,000**

Price is inclusive of consumption tax.  
記載料金には消費税が含まれております。