



Bollinger CHAMPAGNE DINNER

Champagne: Special Cuvee

*Smoked salmon trout and early spring salad
Own roe and caviar cream served with orange sauce*
サーモントラウトのスモークと早春の野菜のマリネ
いくらとキャビアクリーム オレンジのソース

Champagne: Special Cuvve Mugnum

Risotto of white turnip and wild herb with deep fried albino, Port-balsamic sauce
蕪とワイルドハーブのリゾット 白子のフライ添え ポルト酒とバルサミコ酢のソース

Champagne: Grande Annee Rose 2005

*Poached flatfish in champagne on crabmeat
Leek cream on braised lettuce*
ヒラメのシャンパン蒸し カニとポロネギのクリーム レタスのブレイゼ添え

Champagne: Grande Annee 2005

Baked pigeon and goose liver in puff pastry, Truffle sauce
小鳩とフォアグラのパイ トリュフソース

Champagne: Rose

Strawberry Dessert
イチゴのデザート

Coffee, tea, or herb tea with Mignardises

コーヒー 紅茶 ハーブティー 小菓子添え

27th January 2017

Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.
お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。