



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。