

DUVAL-LEROY CHAMPAGNE DINNER

2016.10.28(Fri)

お一人様 17,900 円

Brut Reserve

“Foiegras” of the sea, sea urchin - cauliflower mousse and mixed fish roe  
Winter salad style served with jelly of DASHI and YUZU

“海のフォアグラ” 鮫肝にウニとカリフラワーのムースや  
いろいろないくら添え 冬野菜のサラダ仕立て  
出汁と柚子のジェリー

Organic Brut

Roast quail and mushrooms with bacon and potato, truffle flavor  
ウズラとキノコのローストベーコンとポテト添え トリュフ風味

Blancs de Blanc 2006

Tilefish MIKAN flavor with stewed leek  
アマダイのミカン風味 ポロネギ添え

Femme de Champagne 2000

Roast lamb with a scent of smoked nuts  
Two kinds of zucchini and tomato chutney  
ラムのスモークナッツ風味  
2色ズッキーニとトマトチャツネ添え

Prestige Rose

Apple DESSERT  
リンゴのデザート

Coffee, tea, or herb tea with Mignardises  
コーヒー 紅茶 ハーブティー 小菓子添え

- \* 当ホテルにて提供しているお米の産地につきましては係りの者にお尋ねください。
- \* 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。
- \* 上記料金に別途、消費税及びサービス料(13%)を加算させていただきます。
- \* Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.
- \* Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.
- \* All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.