

LA BELLE
ASSIETTE

Dinner Menu

Entrée

前菜

Confit chicken and white onion terrine

鶏もも肉のコンフィと白ネギのテリーヌ

Abalone and white asparagus with caviar gribiche sauce

鮑とホワイトアスパラガスのキャビア添え グリビッシュソース

Les plats

メインディッシュ

Please choose your favorite 1 dish.

1品お選びください

Sauteed sea bream with saffron cabbage sauce

真鯛のポアレ サフラン風味のキャベツソース

or

または

Beef tail braise wrapped in crepine

牛テールのブレゼ 網脂包み

or

または

Sauteed Kobe beef with perigueux sauce (+¥3,000)

神戸牛のソテー ペリグーソース

Dessert

デザート

Millefeuille with berry compote and grand marnier

ベリーのコンポート グランマルニエの香り ミルフィーユ仕立て

Mignardise

小菓子

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

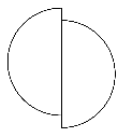
¥10,000

Consumption tax and service charge included

消費税・サービス料を含む

Please ask the staff about allergen

アレルギーについては、スタッフまでお尋ねください



LA BELLE
ASSIETTE

Dinner Menu

Amuse
アミューズ

French Toast with Foie Gras
フォワグラのフレンチトースト

Entrée
前菜

Abalone and white asparagus with caviar gribiche sauce
鮑とホワイトアスパラガスのキャビア添え グリビッシュソース

Confit chicken and white onion terrine
鶏もも肉のコンフィと白ネギのテリーヌ

Soupe
スープ

Onion soup topped with vanilla flavored caramelized pekoros
玉葱のスープにバニラ風味のキャラメリゼしたペコロスをのせて

Poisson
魚料理

Sauteed sea bream with saffron cabbage sauce
真鯛のポアレ サフラン風味のキャベツソース

Viande
肉料理

Please choose your favorite 1 meat dish.
お肉料理を1品お選びください

Beef tail braise wrapped in crepine
牛テールのブレゼ 網脂包み

or
または

Sauteed Kobe beef with perigueux sauce (+¥3,000)
神戸牛のソテー ペリグーソース

Dessert
デザート

Millefeuille with berry compote and grand marnier
ベリーのコンポート グランマルニエの香り ミルフィーユ仕立て

Mignardise
小菓子

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

¥15,000

Consumption tax and service charge included
消費税・サービス料を含む

Please ask the staff about allergen
アレルギーについては、スタッフまでお尋ねください