

# Dahlia

ダリア  
¥ 23,100 (消費税込)

小さなお楽しみオードブル盛り合わせ  
Assiette de Varie d' Amuse

鮑と帆立貝のマリネ キャヴィア添え 菊芋のムースとコンソメジュレ  
Oreille de Mer et de St-jacque Mariné, Mousse de Topinambour et Consomme en Gelee

伊勢海老のテルミ ドール仕立て  
Gratine de Langouste

鴨と茸のコンソメスープのパイ包み  
Consomme au Champignons en Croute

平目の白菜包み ノイリー酒風味のウニソース  
Filet de Turbot au Chou-Chinois, Sauce Noilly a l' Oursin

氷菓子  
Granite

特選和牛フィレのパイ包み焼き トリュフソース  
Filet de Boeuf en Croûte, Sauce au Truffe

デザートビュッフェ  
Desserts du Buffet

パン3種類  
Pain  
(バケット・胚芽・ブリオッシュ・フォカッチャ・クルミレーズンの中からお選びいただけます。)

カフェ

小さなお楽しみオードブル盛り合わせ



地元の旬のお野菜を使用した一皿。  
季節によって変わるお料理をお楽しみ  
いただけます。

鮑と帆立貝のマリネ キャヴィア添え  
菊芋のムースとコンソメジュレ



柔らかく仕上げた鮑と帆立貝を菊芋のムースと  
コンソメジュレと一緒に召し上がり下さい。

季節のグラニテ

※お好みのフルーツで  
お作り致します。



伊勢海老のテルミ ドール仕立て



フランスの伝統料理。ふっくらとした伊勢海老に  
クリームソースをかけた逸品。

平目の白菜包み ノイリー酒風味のウニソース



新鮮な平目を白菜で包み、ハーブの入った  
白ワイン・ウニのソースで濃厚に仕上げました。

パン3種



鴨と茸のコンソメスープのパイ包み



相性の良い鴨と茸の濃厚なスープを  
パイで包みました。

特選和牛フィレのパイ包み焼き トリュフソース



フォアグラを牛フィレ肉・パイで包みトリュフソースで  
仕上げた贅沢な一皿。

デザートビュッフェ

