

～ 顔合わせ・結納プラン ～

AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

TREVALL DE YPRÉPARÉ EN CEVICHE
GELÉE DE SUDACHI ET ANETH FRAIS

シマアジのセビーチェ風
酢橘のジュレとアネットの香り

SUPRÊME DE VOLAILLE "DAISEN-DORI" CUIT SOUS-VIDE,
VELOUTÉ DE MAÏS ET GNOCCHIS TRUFFÉS

柔らかな大山どりのスーヴィット
玉蜀黍のブルーテとトリュフ風味のニョッキ

POISSON DU JOUR À LA MODE DU CHEF

本日の魚をシェフにお任せで

FILET DE BŒUF RÔTI

黒毛和牛フィレ肉のロティ

MOUSSE DE PÊCHE BLANCHE ET SORBET AU LITCHI,
PARFUM D'HIBISCUS

白桃のムースとライチのソルベ
ハイビスカスの香り

MIGNARDISES ET CAFÉ

小菓子とコーヒー