

# Prefix Dinner Menu

## スヴェニール Souvenir Course

¥3,150

オードブルから一品 魚&肉料理から一品をどうぞ

Please choose one dish each from the APPETIZER and MAIN DISH

¥4,200

オードブルから一品、魚料理から一品、肉料理から一品をどうぞ

Please choose one dish each from APPETIZER, SEAFOOD & MEAT

二つのコースには.....



ブラスリー特撰デザート

Brasserie's Special Dessert

自家製パン

Freshly Baked Hotel Bread

コーヒー

Brewed Coffee or Tea

をご用意致します。

## オードブル

### APPETIZER



トリュフ風味のフランとマッシュルームのスープ

Flan & Mushroom Soup in Truffle Fragrance

サーモンのマリネサラダ仕立て フルーツと共に

Marinated Salmon in Salad Style with Fresh Fruits

ビストロ・ブラスリーで定番の自家製パテ

Bistro Brasserie Signature Home Made Pate

## MAIN DISH

### 魚料理

#### Fish Dishes



真鯛とロースト 香草風味 オリーブとレモンで

Roasted Sea Bream with Lemon Olive Oil in Herbal Fragrance

オマール海老のロースト カルナローリ米を使った

チーズリゾットと共にソースアメリカヌ

Roasted Homard Lobster served with

Cheese Risotto using Carnaroli Rice

北海道産帆立のソテー ソースピストー

Sautéed Hokkaido Scallop with Pisto Sauce

### 肉料理

#### Meat Dishes



シャラン産鴨もも肉のコンフィ

ローズマリー風 季節の彩り

Shallandaïs Duck Thigh Confit in Rosemary Fragrance

和牛の赤ワイン煮込み 温野菜添

Slow Cooked Wagyu Beef in Red Wine served with Vegetables

イベリコ豚のロースト リンゴのソース

Roasted Iberico Pork with Apple Sauce

オーストリア産牛フィレ肉のソテー秋の彩り ソースマデラ

Sautéed Australian Beef Filet with Madeira Sauce

各プレートにフォアグラのソテーを+¥800にてお付けできます

Pan-Fried Foie Gras is available for an additional ¥800

シェフの横田のこだわりは『南フランス』『旬の食材』『オリーブオイル』をキーワードにヘルシーなおいしさを皆様のテーブルに届けることです。是非お試しくださいませ。

Chef Yokota orchestrates the harmony of fresh seasonal ingredient and healthy fragrant olive oil in a contemporary Southern French Style.

料金には、サービス料、消費税は含まれています。The above rates are inclusive of 5% consumption tax, and 10% service charge.