

40周年セレブレーション企画 フレンチディナー&生演奏の夕べ 「夏のアンサンブル」のご案内

開業40周年の感謝をこめて。

当ホテル総料理長「又野健郎」が腕を振る、豪華なコース料理とピアノ生演奏が楽しめるスペシャルディナー。シニアソムリエ厳選のセレクトワインも特別価格でご用意。

ホテル最上階で料理とワインのマリアージュもお楽しみください。

日時 2015年8月30日(日)

■ 時間：7:00p.m.～9:00p.m. (受付6:45p.m.)

■ 場所：10F ベルビュー

■ 料金：お1人様 ¥13,000

■ 予約制：30名様限定

※定員に達し次第締め切りとさせていただきます。

※表示料金にはサービス料、消費税が含まれております。

※上記商品は割引対象外となります。



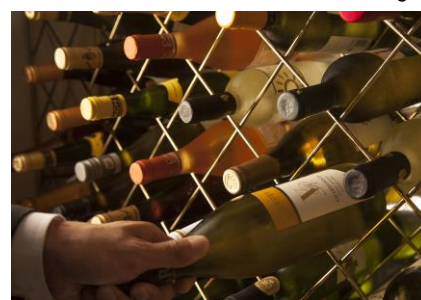
総料理長 又野健郎

MENU

- ◆セルヴェル ドゥ カニユー エシャロット風味
くるみ入りカンパーニュ添え
- ◆うちな〜風フレンチ 前菜3種盛り合わせ
- ◆フランス産セップ茸と島野菜のパイ包み焼きスープ
- ◆舌ヒラメとラングスティーヌのルーロー雲丹風味ソース添え
- ◆スプマンテのグラニテ
- ◆特選牛ロース肉の備長炭焼きとオマール海老の
ブランケット トリュフ風味リコッタチーズ添え
- ◆梨のピノノワール風味のブレッセ ザク口風味のグラス添え
- ◆ペストリーシェフ特製デザート盛り合わせ
- ◆エスプレッソ
- ◆シャンピニオン,カンパーニュ,フォカッチャ,グリッシーニ



Image



Image

WINE LIST (別途) *厳選ソムリエフランスワイン

◆3種セット ¥3,500

◎アヤラ・ブリュット・マジュール (シャンパーニュ) ◎プイィ・フュメ (白ワイン・ロワール)

◎ボーヌ・プルミエ・クリュ・シャンピモン (赤ワイン・ブルゴーニュ)

◆6種セット ¥5,000

◎上記3種セット◎ピュリニー・モンラッシェ (白ワイン・ブルゴーニュ)

◎レゼルヴ・ド・ラ・コンテス 2006 (赤ワイン・ボルドー)

◎カステルノー・ド・シュディロー (デザートワイン・ソーテルヌ)