

# ガラ・ディナー Gala Dinner

## 前菜 Appetisers

エスカルゴ・ア・ラ・ヴォル・オ・ヴァン  
ハーブのベアルネーズソース  
Escargots a La Vol au Vent

マリネした鴨のパフェ  
洋梨のキャラメリゼ、カンバーランド・ソース  
Madeira Duck Parfait

燻製鱈の冷製仕立て きゅうりのピクルス、  
りんご、ラディッシュ、ディル入り生クリーム④  
Cold Smoked Trout

メロンのサラダ  
バジルとフェタチーズ、種のトースト④⑤  
Salad of Watermelon

## サラダ Salads

パール大麦  
ローストにんじんのサラダ、ディル・ヴィネグレット④  
Pearl Barley

アスパラガスのグリル  
ラディッキオと卵のサラダ④⑤  
Grilled Asparagus

## スープ Soups

ロースト玉ねぎのスープ  
トリュフ④⑤  
Roasted Onion Soup

牛オックステール・スープ  
野菜④  
Clear Oxtail Soup

◆ ヘルシーオプション ④ 植物性由来 ⑤ ベジタリアン ⑥ グルテンフリー

ナッツ・ナッツのエッセンスを含むアレルギーの原因となる物質を含む場合があります。

アレルギーに関する情報は、事前にスタッフにお問い合わせください。

\*肉類、魚介類、貝類、卵、牛乳、鶏肉を生または加熱不十分な状態でお召し上がりになると、食中毒のリスクが高まる可能性があります。持病をお持ちの方は特にご注意ください。



# ガラ・ディナー Gala Dinner

## 主菜 Entrées

サーフ&ターフ 牛肉\*のグリル  
海老のケイジャン・ハーブバター焼き、  
ボム・ロレットとオランダーズ・ソース

Surf & Turf Grilled Beef Mignon\*

鹿\*の背肉

ローストポテト、キャベツのクリーム仕立て、  
アールグレイ・レーズン、鹿ソース

Saddle of Venison\*

大西洋産オヒョウのオーブン焼き  
オリーブ和えポテト、にんじん、オレンジ・バターソース

Oven Roasted Atlantic Halibut Fillet

豆腐の黒胡椒仕立て

タイ米、パプリカのロースト

Black Pepper Tofu

キノコと根菜のパンツェロッティ

クリーム・トマトソース

Mushroom Panzerotti and Root Vegetables

## デザート Desserts

バニラ・レモンスフレ

リモンチェッロ・ソース

Vanilla Lemon Soufflé

チョコレート・ブラウニー

オレンジカード、クロテッド・クリーム

Chocolate Brownie

ミントチョコチップ (Mint chocolate chip)、苺 (strawberry)

マンゴーシャーベット (Mango sorbet)

マンゴーソース (Mango sauce)

本日のアイス Choice of Ice Creams

マジパン・パンナコッタ

アーモンド、生クリーム、桃のピューレ

Marzipan Panna Cotta

パイナップルのラム酒ロースト

マンゴーシャーベット、ピスタチオ

Rum Roasted Pineapple

世界のチーズセレクション

ゴルゴンゾーラ、カマンベール、エメンタール

Gorgonzola, Camembert, Emmental

## コーヒーとプチフール (ひと口お菓子) Coffee and Petit Fours

チョコレート・トリュフ (Chocolate Truffle)

