

ガラ ディナー Dinner

♦♦

前菜 Appetisers.

ブルゴーニュ風エスカルゴ
トーストガーリック フォカッチャ
Escargots a La Bourguignonne

マデイラ風 ダックパフェ
キャラメル漬洋梨 カンパラーランドソース
Madeira Duck Parfait

スイカサラダ
バジル グリルハルミチーズ トースト種
Salad of Watermelon ④ ⑤

ビート (カブ) のグリル
オレンジ ネギのドレッシング
Golden Beetroot ④ ⑤ ⑥

サラダ Salads.

大麦サラダ
ローストキャロット 香草ドレッシング
Pearl Barley ⑤

グリーンアスパラガス
ラディキオと卵サラダ
Green Asparagus ⑤

スープ Soups.

ローストオニオンスープ
トリフと
Roasted Onion Soup ④ ⑤

牛のテールスープ
ベジタブルと
Clear Oxtail Soup

⑥ ヘルシーオプション ⑦ 植物性由来 ⑧ ベジタリアン ④ 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製品もあります。

アレルギー物質情報・アレルギー対応メニューもございます、事前にスタッフまでお声がけください。

*十分に加熱されていない生の肉類・魚介類・甲殻類・卵・牛乳・鶏肉を食べますと、特に持病がある方は食品に由来する疾患にかかる可能性が有ります。GALA2

ガラ ディナー Dinner

主菜 Entrées.

ステーキのパイ包

ローストポテト アスパラガス 刻み野菜 ペリゴールソース

Fillet of Beef Wellington*

鹿肉のグリル

バラモンジン ローストポテト サボイキャベツクリーム煮 レーズン 肉汁

Saddle of Venison* ④

ロブスター（尻尾）のオープン焼き

ごまかけ大海老とトマトピラフ パルメジャーノチーズと

Broiled Lobster Tail

アラスカ産オヒョウのグリル

カボチャのラビオリ トリフクリームで煮たネギ カフェオレソース

Grilled Alaskan Halibut Fillet

スパイシーカリフラワーのピティビエパイ

茹でほうれん草 ココナッツカレークリーム パースニップピューレ

Pithivier of Spiced Cauliflower ④

黒胡椒豆腐

タイ米 ローストスイートペッパー

Black Pepper Tofu ④ ⑤ ⑥

デザート Desserts.

ベイクドメレンゲケーキ オウトウ入り

チェリーソース

Baked Alaska

チョコレートブラウニ

オレンジカード クロテッドクリーム

Chocolate Brownie

アイスクリーム：ストロベリー チョコレート

クロフサスグリシャーベットとピーチソース

Choice of Ice Creams:

コーヒーとプチフル

チョコレート トラッフル Chocolate Dipped Strawberries

アーモンドペースト パンナコッタ

ラズベリー ピーチのシャーベットとピューレ

Marzipan Panna Cotta

ラム漬けローストパイナップル

パッションフルーツシャーベット 砕きピスタチオ

Rum Roasted Pineapple ④ ⑤ ⑥

世界のチーズセレクション

スティルトン レッドレイセスター プリー

Selection of Cheese and Biscuits