

ガラ・ディナー Gala Dinner.

前菜 Appetisers.

海老とロブスターのコロケ
ロブスターマヨネーズ、ピターリーフ
Shrimp & Lobster Croquette



ジャンボ海老とカニのカクテル
マリーローズソース、ブラウンプレド
Jumbo Shrimp and Crab Cocktail

ブリュッセル風パテ
イチジクと洋梨のコンポート、クルミのパン
Brussels Style Pate

ラディッシュのサラダ
オレンジとハーブのドレッシング、ハルメザンチーズ  
Radish Salad

サラダ Salads.

クラシック・シーザーサラダ
Classic Caesar Salad

焼きピーマン
スマックヨーグルト、焼きズッキーニ、アーモンド  
Roasted Peppers

スープ Soups.

ビーフコンソメ・ロワイヤル
Beef Consommé Royal

コニャック入りロブスターのビスク
Lobster Bisque with Cognac

 ヘルシーオプション  植物性由来  ベジタリアン  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。

ガラ・ディナー Gala Dinner.

主菜 Entrées.

牛フィレ肉*のウェリントン
ローストポテト、アスパラガス、野菜のグラッセ、ペリグーソース

Fillet of Beef Wellington

ドーセット産仔羊*の香草焼き
ドフィノワーズポテト、豆のフリカッセ、タイムのジュ

Herb crusted Rack of Dorset Lamb

野菜、マッシュルーム、飴色タマネギのケサディーヤ
トマトとバクチーのサルサ、ワカモレ

Vegetable, Mushroom & Caramelized Onion Quesadillas

レモンソールのムニエル
ブラウンバター、小エビ、パセリがけポテト、フランス風エンドウ豆

Lemon Sole Meunière

海老とロブスターのリゾット
ロブスターのビスク、ディルソース

Prawn and Lobster Risotto

野菜のカツレツ
松の実とドライトマトのフォンデュ、インゲン豆、人参、ブロッコリー

Vegetable Cutlet

デザート Desserts.

グランマニエのスフレ
アングレーズソース

Grand Marnier Souffle

ニューヨークチーズケーキ
ラズベリーソース添え

New York Cheesecake

チョコレートと塩キャラメルタルト
シャンディクリーム

Chocolate and Salted Caramel Tart

バニラのチアシードプディング
ブラックベリー、ココナッツ、ハニカム

Vanilla Chia Seed Pudding

本日のアイス Choice of Ice Creams
コーヒー(Coffee), チョコレート(Chocolate)
オレンジのシャーベット(Orange sorbet), チェリーソース(Cherry sauce)

世界のチーズセレクション
ブルーチーズ、ゴダチーズ、エダムチーズ
Blue Cheese, Gouda, Edam

コーヒーとプチフル Coffee and Petit Fours

各種チョコレートトリュフ