

# ディナー Dinner



## 前菜 Appetisers

### 豚頬肉揚げ

燻製玉ねぎピューレ、リンゴ、塩味グラノーラ

Crisp Pork Cheeks

### スモークサーモン\*

スイカ、バジル、ラディッシュ、アボカド

Smoked Salmon\*

### 鶏肉とポロネギのテリーヌ

フレンチマスタード・マヨネーズ、ラディッシュ、ビーツ ④

Chicken and Leek Terrine

### マッシュルームのパテ

季節のマッシュルーム、自家製パン、マスタードの種 ④

Mushroom Pâté

## サラダ Salads

### ゴールデンビーツと青りんごのサラダ

サイダー・ヴィネグレット ④ ⑤

Greek Salad

## スープ Soups

### ブロッコリーとブルーチーズのスープ

ハーブ・クルトン ⑤

Broccoli and Blue Cheese Soup

### チキンコンソメ

千切り野菜、春雨

Broccoli and Blue Cheese Soup

④ ヘルシーオプション ⑤ 植物性由来 ⑥ ベジタリアン ⑦ 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留意ください。



# ディナー Dinner

## 主菜 Entrées

仔羊\*ロース肉のパイ包み焼き  
ドフィノワーズポテト、クリームほうれん草、ローズマリーソース  
Loin of Lamb en Croûte\*

シーバスのグリル  
燻製ベーコン、新じゃが、セロリのピューレ、  
インゲン豆のソテー、赤ワインソース ④  
Grilled Fillet of Sea Bass

野菜のカツレツ 松の実、ドライトマト  
インゲン豆、ニンジン、ブロッコリーのフォンデュ仕立て ④  
Vegetable Cutlet

鴨\*のオレンジ風味  
ヘーゼルナッツのポテトコロケ、ガーデン野菜  
Duck a l'Orange\*

野菜のシンガポールヌードル  
スパイス、もやし、アジア野菜 ④  
Vegetable Singapore Noodles

## デザート Desserts

レモンのブレッド&バタープディング  
カスタード・クリーム  
Lemon Bread and Butter Pudding

本日のアイス Choice of Ice Creams  
クロテッドクリーム (Clotted cream)  
チョコレート (chocolate)  
オレンジシャーベット (Orange sorbet)  
キャラメル・ソース (caramel sauce)

世界のチーズセレクション Selection of Cheese  
ブルーチーズ (Blue Cheese)、ゴーダ (Gouda)、ブリー (Brie)

## コーヒーとプチフル Coffee and Petit Fours

チョコレート・ブラウニー (Chocolate Brownie)、チョコレートチップのクッキー (Chocolate Chip Shortbread)

