

ガラ ディナー Dinner

**

前菜 Appetisers.

じっくりローストした豚肉
砂糖漬けりんごピューレ
Slow Cooked Pork Belly

海老サラダ クリスピーパンチェッタ
マヨネーズ ハーブクルート
Prawn Salad and Crisp Pancetta

山羊チーズとマリネトマト
バジルオイル パルサミコシロップ
Whipped Goat's Cheese with Marinated Tomatoes ④ ⑤

カラメルした人参
オレンジとネギのドレッシング
Caramelised Heirloom Carrot ④ ⑤ ⑥

サラダ Salads.

ローストグレープ フェタチーズ キャロット ワイルドライス
パルサミコメープルドレッシング
Roasted Grape Feta Carrot and Wild Rice ④ ⑤

エンドウ豆、ミント、ポテト入りサラダ
そら豆と
Pea Mint and Potato Salad ④ ⑤

スープ Soups.

トスカーナ豆スープ
セージペスト
Tuscan Bean Soup ④

ロブスタービスク
ベジタブルと
Lobster Bisque

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。GALA4

ガラ ディナー Dinner

主菜 Entrées.

パエリア

海老 鶏肉 チョリソー

Spanish Paella

牛ヒレステーキ マッシュルーム両面焼き

ポテト ベアルネーズソース

Chateaubriand* with a Wild Mushroom Turnover

ローストターボット (カレイの種)

ポテト フェンネル 人参 オレンジバターソース

Oven Roasted Turbot Fillet

カラメルしたネギと山羊チーズタルト

バセリオイルとグリーンサラダ

Caramelised Leek and Goat's Cheese Tart

ガーリックシュリンプのソテー

ほうれん草 ジャスミンライス

Sauteed Garlic Shrimp

黒胡椒豆腐

タイ米 ローストスイートペッパー

Black Pepper Tofu

デザート Desserts.

チョコレートスフレ

バニラアイスクリーム

Chocolate Souffle

苺とタラゴンのショートブレッド

バニラクリームペイストリー ホワイトチョコパウダー

Strawberry and Tarragon Shortbread

アイスクリーム：ラム&レーズン コーヒー

クロフサスグリシャーベットとピーチソース

Choice of Ice Creams

チャイ クリームキャラメル

アップルコンポート ムスコバド (黒砂糖) ケーキ

Chai Tea Crème Caramel

ココナッツとマンゴーのプディング

ココナッツジェル コリアンダー

Coconut and Mango Pudding

世界のチーズセレクション

フォンティーナ ゴルゴンゾーラ モントレージャック

Selection of Cheese and Biscuits

コーヒーとプチフール

チョコレートトリュフ Selection of Chocolate Truffles