

# New Year ランチコース A

## New Year Lunch Course A

### 《前菜 / Appetizer》

#### 季節のアペタイザーメドレー Medley of Seasonal Appetizers

紅富士サーモン（トラウト）の炙り サワークリーム	Seared AKAFUJI Salmon Trout with Sour Cream
紅ズワイガニと林檎のサラダ	Red Snow Crab and Apple Salad
トリュフ入りポテトのクロケット	Truffle and Potato Croquette
パテ・ド・カンパーニュ	Pâté de campagne
うずら卵とキャビア	Boiled Quail Egg with Caviar

### 《スープ / Soup》

#### 本日のスープ Today's Soup

### 《魚料理 / Fish Dish》

#### 本日の魚のポワレと野菜のブレイゼ プールブランソース Pan-Fried Today's Fish with Braised Vegetables and White Butter Sauce

### 《肉料理 / Meat Dish》

下記より1品お選びください。  
Please Choose one main dish from below

国産牛のローストビーフ グレイビーソース 西洋わさび添え  
Roasted Japanese Beef with Gravy and Horseradish

国産牛ロース肉のグリエ ポルト酒ソース  
Grilled Japanese Beef Loin with Port Wine Sauce

銘柄和牛ロース肉のグリエ ポルト酒ソース (+1,500円)  
Grilled Wagyu Beef Loin with Port Wine Sauce (+¥1,500)

### 《デザート / Dessert》

苺のクレームダンジュ  
Crème d'anjou with Strawberries

### 《食後の飲み物》

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

¥ 9,500

## New Year ランチコース B New Year Lunch Course B

### 《前菜 / Appetizer》

#### 季節のアペタイザーメドレー Medley of Seasonal Appetizers

紅富士サーモン（トラウト）の炙り サワークリーム	Seared AKAFUJI Salmon Trout with Sour Cream
紅ズワイガニと林檎のサラダ	Red Snow Crab and Apple Salad
トリュフ入りポテトのクロケット	Truffle and Potato Croquette
パテ・ド・カンパーニュ	Pâté de campagne
うずら卵とキャビア	Boiled Quail Egg with Caviar

### 《スープ / Soup》

#### 本日のスープ Today's Soup

### 《メイン料理 / Main Course》

下記より1品お選びください。  
Please Choose one main dish from below

オマール海老と魚介類のブイヤベース仕立て  
Lobster and Seafood Bouillabaisse

国産牛のローストビーフ グレイビーソース 西洋わさび添え  
Roasted Japanese Beef with Gravy and Horseradish

国産牛ロース肉のグリエ ポルト酒ソース  
Grilled Japanese Beef Loin with Port Wine Sauce

銘柄和牛ロース肉のグリエ ポルト酒ソース (+1,500円)  
Grilled Wagyu Beef Loin with Port Wine Sauce (+¥1,500)

### 《デザート / Dessert》

苺のクレームダンジュ  
Crème d'anjou with Strawberries

### 《食後の飲み物》

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

¥ 7,500