

# *Illumination French Dinner*



# Illumination French Dinner

## Chef's Recommended Course

2024/11/1 ~ 2024/12/13 8,800 円  
(会員価格8,360円)

白身魚のカルパッチョと季節のフルーツ  
ビーツのドレッシング

ホテル仕込みの“オニオングラタンスープ”

白身魚のポワレと里芋のマッシュポテト  
クラムチャウダーのエスプーマ仕立て

国産牛のグリル シャスールソース  
温野菜添え

パン

チョコレートのテリーヌ ビスタチオのクリーム  
ベリーのマリネードソース

コーヒー または 紅茶

## Chef's Premium Course

2024/11/1 ~ 2024/12/13 11,000 円  
(会員価格10,450円)

白身魚のカルパッチョと季節のフルーツ  
ビーツのドレッシング

ホテル仕込みの“オニオングラタンスープ”

オマールエビとホタテ貝のポワレ  
里芋のマッシュポテト添え  
クラムチャウダーのエスプーマ仕立て

国産牛のグリル シャスールソース  
温野菜添え

パン

抹茶のオペラ

コーヒー または 紅茶

