

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