

## DINNER MENU

2023.5.15-2023.7.14

PREMIUM SMALL DINNER

### 贅を尽くした小さなラグジュアリーコース プレミアムスモールディナー



料理画像説明

先付け  
海の幸の宝石箱

前菜①

フォアグラのポワレ ケッパーソース グリーンアスパラガスに乗せて

前菜②

蝦夷鮑の鉄板焼 トリュフソース

前菜③

フカヒレのステーキ XO醤ソース

焼き物

伊勢海老のミ・キュイ クレームドオマール

温 菜

季節野菜のせいろ蒸し 肉味噌のコンディメントで

ステーキ

近江牛テンドーロインステーキ

御食事

ガーリックライス または スパイシードライカレー または 龍のたまごの漬け茶漬け

デザート

マンゴーのコンポートとアイスクリーム マスカルポーネのザバイオーネ

22,000円 (税込24,200円)

※税込価格に別途サービス料10%を申し受けます。※写真はイメージです。  
※仕入れ状況等により料理内容、提供期間が変更となる場合がございます。  
※当店で使用しているお米は国産です。

*Rose Room*