

Chef's Special Dinner Course Menu

"North Wing"

Amuse Bouches

2種のお楽しみアミューズブーシュ

Cold Appetizer

*Beetroot Capellini Marinade
with Sweet Shrimp and Caviar*

キャビアを乗せた ビーツのカッペリーニ見立て 甘海老添え

Hot Appetizer

Caramelized Foie Gras and Consomme Simmered Turnips
フォラグラのカラメリーゼ と 蕎のコンソメ含め煮

Fish Course

Cutlassfish Gratinate with Sabayon Sauce
太刀魚のサバイヨン グラタン仕立て

Main Course

*Grilled Japanese Beef Fillet
with Flowering Chives and Mustard*
国産牛フィレ肉のグリル シブレットとマスタード風味

Bread

ブレッド

Dessert

Pen & Quill Special Dessert
ペン&クイル特製デザート

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶