

Dinner Course Menu

"South Wing"

Amuse-Bouche

アミューズブーシュ

Appetizer

Sea bream and Salmon Carpaccio with Aburaage

鯛とサーモンのカルパッチョ仕立て アブリューガー添えて

Soup

Summer vegetable and Pineapple Gazpacho

夏野菜とパイナップルのガスパチョ

Fish Course

Sauteed Fresh Fish from Toyosu

with Basil-Infused Noilly Prat Beurre Blanc Sauce

豊洲市場鮮魚のソテー アロマトバジル風味のノイリーバンブランソース

Main Course

Domestic Beef rump Grilled

with Tamari soy sauce and Rosemary Summer sauce

国産牛のグリル たまり醤油とローズマリーの夏ソース

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