

Dinner Course Menu

"South Wing"

Amuse Bouche

アミューズブーシュ

Appetizer

Gravlax Salmon Carpaccio, Lemongrass Accent
グラバックスサーモンのカルパッチョ レモングラスのアクセント

Soup

Cream of Jerusalem Artichoke Soup
with Foie Gras Essence
菊芋のクリームスープ フォアグラの風味

Fish Course

Sauteed Fresh Fish from Toyosu
with Piperade Garnish
豊洲市場鮮魚のソテー ピペラード添え

Main Course

Beef Sirloin Steak with Shiitake Crumble
Black Garlic & Red Wine Sauce
牛サーロインステーキ 椎茸のクランブルと黒ニンニク赤ワインソースで

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