

LARBOARD

SPECIAL DINNER COURSE

ホタテとリンゴのセビーチェ 秋野菜のサラダ添え
タイムットペッパーの香り

Marinated Scallop and Apple with Autumn Vegetables Salad

カダイフで包んだノルウェー産サーモンのソテー
エストラゴン風味の半熟卵のソース

Sautéed Norwegian Salmon Rolled in Kadaif with Soft Boiled Egg and Tarragon Sauce

ニュージーランド産牛フィレ肉のロースト
数種の茸を使った2種のソース

Roasted New Zealand Beef Fillet with two Kinds of Mixed Mushrooms Sauce

ポワールキャラメルのみルフィーユ アングレーズソース

Pear Caramel Mille-Feuille with Crème Anglaise

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

最後のお楽しみ一口菓子

Petit Fours

PAIRING COCKTAIL

季の美マティーニ ～緑茶薫るオンザロックスタイル～

“KI NO BI” Martini

季の美ジンフィズ ～柚子の香り～

“KI NO BI” Gin Fizz

季の美と和梨のフロズンカクテル ～シャンパンとの調和～

“KI NO BI” Frozen Cocktail

季の美ジントニック ～山椒の刺激と共に～

“KI NO BI” Gin and Tonic