

～Suivant～

This course is designed by our desire of localization of French with Chopsticks.
Please enjoy nine dishes featuring local ingredients around the hotel.

「和の要素を取り入れ、お箸でも食べられるフレンチを今後も続けていきたい」という思いから
Suivantのディナーコースをご用意いたしました
共に歴史を紡いできた様々な地元の食材を取り入れて作られた至極の9品をご堪能ください

Mousse of green peas, pond smelt fritters
Mousse de pois verts Beignets de Wakasagi
グリーンピースのムース ワカサギのフリット

Salad of firefly squid and spring vegetables, tapenade made with Okizuke
Salade de "HOTARUIKA" et légumes de printemps, tapenade à la "OKIZUKE"
蛍烏賊と春野菜のサラダ仕立て 沖漬けのタップナード

Sauteed scallops and asparagus with seaweed sauce
Sauté de asperge et coquille saint - Jacques sauce algue "AOSA"
帆立とアスパラガスのソテー あおさ海苔のソース

Braised golden sea bream cherry-colored beurre blanc
Béryx braisé, sauce beurre blanc au "SAKURA"
金目鯛のブレゼ 桜色のブルブラン

Sauteed Wagyu beef loin with Heda salt, wasabi, and walnuts with butterbur miso (80g)
"WAGYU" poêlé, sel "HEDA" "WASABI" "HUKIMISO" au noix
和牛ロースのポワレ 戸田の塩 山葵 胡桃入り蕨味噌添え(80g)

Soy sauce flavored brûlée and vanilla ice cream
Brûlé à la sauce soja et glace vanille
醤油風味のブリュレとバニラアイス

Strawberry Daifuku
"ICHIGODAI FUKU"
苺大福

Small sweets
Mignardises
小菓子

Coffee, Tea
Café, Thé
コーヒー 又は 紅茶

¥16,000



※A 15% service charge and A 10% tax are included.
※上記料金はサービス料15%と消費税を含んでおります

~Gourmand~

Amuse

Amuse-Bouche

アミューズ

Grilled seafood salad with picanto sauce

Salade de fruit de mer grillé à la vinaigrette de piquante

魚介の炙りサラダ仕立て ピカントソース

Fresh onion soup

Soupe à l'oignon

新玉ねぎのスープ

Braised sea bream with white wine sauce

"KINTOKIDAI" braisé, sauce vin blanc

キントキ鯛のプレゼ ヴェンブランソース

Domestic beef loin poêlé with poivrade sauce (70g)

Aloyau de boeuf poêlé, sauce poivrade

国産牛ロースのポワレ ポワブラードソース (70g)

poêlé of Wagyu beef loin (120g) + ¥4,000 can be changed.

和牛ロースのポワレ (120g) + ¥4,000にてに変更が可能です

Strawberry and mascarpone cream composition

Composition de fraises et crème de mascarpone

苺とマスカルポーネクリームのコポジション

Small sweets

Mignardises

小菓子

Coffee

Café

コーヒー

¥12,000



※写真はイメージです。

~Terroir~

Amuse

Amuse-Bouche

アミューズ

Grilled seafood salad with picanto sauce

Salade de fruit de mer grillé à la vinaigrette de piquante

魚介の炙りサラダ仕立て ピカントソース

Fresh onion soup

Soupe à l'oignon

新玉ねぎのスープ

Braised sea bream and scallop with white wine sauce

Poêlé de coquille Saint-Jacques et "KINTOKIDAI", sauce vin blanc

キントキ鯛と帆立のポワレ ヴェンブランソース

or

又は

Domestic beef loin poêlé with poivrade sauce (70g)

Aloyau de boeuf poêlé, sauce poivrade

国産牛ロースのポワレ ポワブラードソース (70g)

140 gram increase of beef meat is available with additional JPY 2,000.

国産牛ロースのグラムアップ (140g) + ¥2,000にてに変更が可能です

Strawberry parfait

Parfait aux fraises

苺パルフェ

Small sweets

Mignardises

小菓子

Coffee

Café

コーヒー

¥9,000

※A 15% service charge and A 10% tax are included.

※上記料金はサービス料15%と消費税を含んでおります

※Other a la carte menus are also available.

※その他アラカルトメニューもご用意しております



Entrée 前菜

Today's appetizer
Hors-d'œuvre du jour
本日の前菜
¥1,900

Recommended by the chef Assorted hors d'oeuvres
Hors-d'œuvre du jour façon du chef
**シェフおすすめ
オードブル盛り合わせ**
¥2,500

Today's terrine
Terrine du jour
本日のテリーヌ
¥2,100

Fresh fish carpaccio
Carpaccio de poisson frais
鮮魚のカルパッチョ
¥1,900

Soupe スープ

Today's soup
Soup du jour
本日のスープ
¥1,000

Vegetable soup
Soupe de légumes
野菜のスープ
¥1,000

Produits de la Mer 魚介料理

Today's fish
Plat de poisson du jour
本日のお魚料理
¥3,000

Sea bream and scallop poêlé
Dorade rose et coquille Saint-Jacques poêlé
真鯛と帆立のポワレ
¥2,800

Scallops poêlé
Coquille Saint-Jacques poêlé
帆立のポワレ
¥2,700

Abalone bourguignon style
Oraille de mer à la bourguignonne
鮑のブルギニオン風
¥5,800

Viande 肉料理

Today's meat
Plat de viande du jour
本日のお肉料理
¥8,000

Duck confit grain mustard sauce
Confit de canard sauce à la moutarde
鴨のコンフィ 粒マスタードソース
¥3,700

Grilled venison salad
Venaison grillé en salade
鹿のグリル サラダ仕立て
¥4,000

Beef red wine stew
Beuf à la bourguignonne
国産牛頬肉の赤ワイン煮込み
¥5,200

Autres その他

Assorted Cheese
Fromages
チーズの盛り合わせ
¥2,000

Melange salad
Salade mixte
メランジェサラダ
¥1,500

Tomato salad
Salade de tomates
トマトサラダ
¥800

Pate de campagne and vegetable pickles
Pâté de campagne pickles de légumes
パテ・ド・カンパーニュ 野菜のピクルス添え
¥2,100

Prosciutto Caesar salad
Salade César au prosciutto
生ハムシーザーサラダ
¥1,900

Bread / Rice
Pain / Riz
パン / ライス
¥600

Desserts デザート

Today's dessert
Dessert du jour
本日のデザート
¥1,600

Today's ice cream or sherbet
Sorbet et glace du jour
本日のアイスクリーム 又は シャーベット
¥700

Crepe suzette
Crêpe Suzette
クレープシュゼット
(2名様からのご注文とさせていただきます)
Order is to be more than two persons.

お1人様 ¥4,200
one person

Boisson お飲物

Coffee
Café
コーヒー
¥900

Tea
Thé
紅茶
¥900

※当ホテルのお米は国産米を使用しております
※上記料金はサービス料15%と消費税を含んでおります
※A 15% service charge and A 10% tax are included.

Kids Dinner A

Today's appetizer

Corn cream soup

**Hamburger steak
mushroom sauce**

Bread

Today's dessert

¥5,300

※A 15% service charge and A 10% tax are included.

Kids Dinner B

Juice

Corn cream soup

**Hamburger
Fried chicken
Fried shrimp
Potato
Curry rice**

Bread

Today's dessert

¥3,700



※A 15% service charge and A 10% tax are included.