

# Espoir

## エスポワール 2019.09～

アミューズ ブーシェ  
Amuse-bouche

サーモンとカリフラワーのタルタル レモンとディルのビネグレット  
Salmon and cauliflower tartar, lemon dill vinaigrette

本日のスープ  
Soup of the day

真鯛と帆立貝のムースリーヌ アメリケーヌソース  
Sea bream and scallop mousseline, Americaine sauce

### メインディッシュ Main course

下記のメインディッシュからお好きなものを1つお選びください  
Please select one from the following items

ナヴァラン ダニョー (子羊のトマト煮込み)  
Navarin d'agneau (lamb and tomato stew)

鴨胸肉のしゃぶしゃぶ風 バジルコンソメソース  
Shabu-shabu style duck breast, basil consommé sauce

オーストラリア産 サーロインステーキ 赤ワインソース 季節の野菜添え  
Australian beef sirloin steak, red wine sauce, seasonal vegetables  
(追加料金 Additional ¥1,500)

和牛フィレ肉のロースト ソースヴェルジュ  
Roasted Japanese Wagyu beef tenderloin, verjus sauce  
(追加料金 Additional ¥3,500)

### デザート Dessert

下記のデザートからお好きなものを1つお選びください  
Please select one from the following items

野菜のパフェ  
Vegetable parfait

かぼちゃのブリュレ バニラアイス添え  
Pumpkin Brulee with Vanilla Ice Cream

本日のデザート  
Dessert of the day

## ¥6,750

上記料金に別途、消費税及びサービス料(13%)を加算させていただきます。  
お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。

All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.  
Please let us know should you have any food allergies or special dietary requirements.