
Culinary Journey

with Marriott Bonvoy

A Tribute to France

MENU

Amuse bouche

アミューズブーシュ

Maison Jose Lou Olive vert ホセ・ルー社のグリーンオリーブ

Socca et Hummus ヒヨコ豆のソッカと手亡豆のフムス

Panisse au bresaola 揚げ立てのヒヨコ豆のパニス 和牛のブレザオラ

Gelee claire de gazpacho KONOWATA et JUNSAI

クリアなガスパチョのジュレ 海鼠腸とジュンサイ

Snack

スナック

Meringue violette bagna cauda

ムラング・ヴィオレ バーニャカウダ

Croustillantes chips d'algues au AJI

クリスピーな海苔のチップと真鱈のマリネ

Sandwich foie gras et mangue

鴨フォアグラとマンゴーのサンドウィッチ

Veloute d'asperges vertes rillettes d'surgeon et caviar

チョウザメのリエットとキャビア グリーンアスパラガスのブルーテ

MANAGATSUO roti aux legumes aromatises jus rhubarbe

マナガツオのロースト 香り豊かな野菜とリュubarブのジュ

Consommé de volaille Mr MURAKOSHI

村越シャモロックのコンソメ

仔羊のロースト アオリイカのタルタル 花 ズッキーニ

Agneau roti aux tartare de AORIIKA et Fleur de courgette

KAMINARIOKOSHI

雷おこし

Flan saveur paille de riz

稲わら風味のフラン

Soupe de fruits rouges au cacao et fleurs sorbet riz au lait

カカオと花の香る赤いフルーツのスープ リ・オ・レのソルベ

Café et Minardies

食後の飲み物

WINE

Bollinger Special Cuvée Magnum

ボランジェ スペシャル キュヴェ マグナム

Bollinger Rosé

ボランジェ ロゼ

Bollinger La Côte aux Enfants 2016

ボランジェ ラ コート オー ザンファン

Bollinger La Grande année 2014

ボランジェ ラ グランダネ 2014

THE WESTIN

TOKYO