

料理長おすすめ

# 鉄板焼「フレンチ」

Chef's recommendation

Teppanyaki French Course

¥40,000

スモークサーモンとキャビアのパンケーキ  
Smoked salmon and caviar on pan cake

クラブミートサラダの網焼きクレープ包み  
Crabmeat salad in meshed crape

冷たい恵比寿コンソメの“パリソワール”  
“Paris-soir” Chilled consommé and potato cream

鮑と帆立のグリル ハーブバターソース 極薄クルトン添え  
On the Teppan grill of Abalone and sea scallop with herb butter sauce, served with fine crouton

ロブスターの蒸し焼き ショートパスタ添え アメリカンソース  
On the Teppan steamed of lobster and summer vegetables with American sauce

恵比寿牛とフォアグラのロッシーニ  
焼き野菜と焼きリゾット添え  
“ROSSINI”  
grilled Yebisu beef and foie gras with truffle sauce served with vegetables and risotto

本日のチーズと薄切りフルーツの鉄板焼  
Today cheese and fine sliced fruit

季節のフルーツのジュビレ クレミア添え  
Seasonal fruit jubilee with CREMIA

コーヒー または 紅茶  
Coffee or tea

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております。

\* All prices are inclusive of tax and service charge.