

料理長おすすめ

# 鉄板焼“フレンチ”

Chef's recommendation  
Teppanyaki French Course  
¥40,000

恵比寿ビーフコンソメ  
Yebisu beef consommé

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

鴨のコンフィとサルラ風ポテト  
Confit of Duck leg and Sarladaise potato

鮑のグリル 海藻バターソース  
On the Teppan grill of Abalone with sea weed butter sauce

ロブスター ホタテ貝 イトヨリのブイヤベース仕立て  
ペルノー風味  
“BOUILLABAISSE”  
Simmered Lobster, Sea scallop, Itoyori, PERNOD flavor

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

ババ・オ・ラム ラム酒風味のババ クレミア添え  
Baba au Rham 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.