



Taste of California by Chef Bryce Carter

一夜限りの特別ディナー By ブライス・カーター

Reception

Foie Gras Vol au Vent, Fresh Fig
フォアグラヴォロヴァン 無花果

5J Iberico Ham, Heirloom Tomato Bruschetta
5J イベリコハム エアルームトマトのブルスケッタ

Chilled Crab and Avocado
Oscietra Caviar, Mayonnaise, Pico de Gallo
蟹 アボカド
オシェトラキャビア マヨネーズ ピコ・デ・ガヨ

Citrus Poached Artichokes
Sauce Gribiche
シトラスでポーチしたアーティチョーク
グリビッシュソース

Cheese Selection

チーズセレクション

Dinner

Cold Starter

Brulee Persimmon Salad
Baby Lettuce, Marinated Radish, Tangerine Vinaigrette
柿ブリュレのサラダ
ベビーレタス ラディッシュマリネ タンジェリンヴィネグレット

Soup

Nashi Pear and Parsnip Soup
Duck Confit, Pressed Pear
梨とパースニップのスープ
鴨のコンフィ 梨のプレス

Main Course Duo

Braised Japanese Beef Cheeks
Charred Tomatoes, Potato Puree
and
Grilled Lobster
Drawn Butter, Asparagus
国産牛頬肉のブレゼ
焦がしトマト ポテトピューレ

ロブスターのグリル
溶かしバター アスパラガス

Dessert

Strawberry Shortcake
Vanilla Scone, Lemon and White Chocolate Cream, Strawberry, Rose Wine Ice Cream
ストロベリーショートケーキ
バニラスコーン レモンとホワイトチョコレートのクリーム ストロベリー
ロゼワインアイスクリーム

※メニューは予告なく変更になる場合がございます。
※入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

