

パリ祭ディナー

2015年7月10日（金）～31日（金）

世界中にフランス料理が広まるきっかけとなったフランスの革命記念日「パリ祭」
フランス料理に触れ華やかなひとときをお楽しみください

Menü

本日のアミューズ

Amuse-Bouche

アトランティックサーモンとタイラギのアスピック

Aspic de Saumon et éventé la moule

スズキのパイ包み ソースショロン

Loup en Croûte Sauce Choron

牛フィレ肉のロッシーニ風

Filet de Bœuf à la Rossini

ラム酒風味のサヴァラン仕立て 自家製バニラアイスクリーム添え

Savarin et Glace au vanille

パン

Pain

有機コーヒー又は紅茶

Café Organique ou Thé

¥7,000

ダイニング & バー エージュの5人のソムリエおすすめワイン

vins recommande par 5 sommeliers de Dining & Bar Aiju

グラスワイン3杯(シャンパーニュ・白・赤)

avec 3 verres de vin (champagne, blanc, rouge)

¥3,000

アレルギー物質についてご心配のお客様は係員に申し出てください

Pour les visiteurs ayant des deman des alimentaires spécifiques,
des adaptations peuvent être en faisant la demande auprès d'un responsable de restaurant.

料金にはサービス料10%、消費税8%が含まれております

8% de taxe et 10% de service sont compris

1日10食限定

10 plant par nuit

お問合せ・ご予約 ☎ 098-867-3331 (ホテル代表番号)

