

# Menu de Mer

## アミューズ

Appetizer

軽い燻製にした松輪サバのルエル

タップナードソースとハーブソース

Smoked *Matsuwa* Mackerel Tapenade Sauce and Herb Sauce

フォアグラのロワイヤル

ロッシーニ仕立て

Mousse Royale of Foie Gras, Rossini Style

甘鯛の松笠焼き

毛ガニとジロール茸のナージュ仕立て

Crispy Skin Tilefish Nagé of Horsehair Crab and Girolle Mushroom

または

Or

ローズマリーの香りを纏った

国産牛サーロインのココット焼き

赤ワインソース

Roasted Japanese Beef Sirloin with a Hint of Rosemary  
Served with Red Wine Sauce

カシスのモンブラン仕立て 柚子風味

Chestnut Mont Blanc Filled with Black Currant Mousse  
Flavored with Yuzu Citrus

小菓子とコーヒー

Petits Fours and Coffee

自家製パン

Homemade Bread

¥12,000

# Menu de Port

## アミューズ

Appetizer

軽い燻製にした松輪サバのルエル

タップナードソースとハーブソース

Smoked *Matsuwa* Mackerel Tapenade Sauce and Herb Sauce

フォアグラのロワイヤル

ロッシーニ仕立て

Mousse Royale of Foie Gras, Rossini Style

甘鯛の松笠焼き

毛ガニとジロール茸のナージュ仕立て

Crispy Skin Tilefish Nagé of Horsehair Crab and Girolle Mushroom

グラニテ

Granité

ローズマリーの香りを纏った

国産牛サーロインのココット焼き

赤ワインソース

Roasted Japanese Beef Sirloin with a Hint of Rosemary  
Served with Red Wine Sauce

特製デザート

Special Dessert

小菓子とコーヒー

Petit Fours and Coffee

自家製パン

Homemade Bread

¥16,000

※記載料金には、サービス料(10%)、消費税が含まれております。

All prices are inclusive of 10% service charge and consumption tax.

※横浜ベイシェラトンホテル&タワーズでは、食物アレルギーをお持ちのお客さまにもお食事をお楽しみいただけるよう、対応いたしております。

If you have any dietary requirement, please make your server aware. We will do all we can to assist you.