



開業記念特別ディナー

雲丹とカリフラワーのフォンダン
オマールエビ風味のコンソメのジュレ
Fondant of Sea Urchin and Cauliflower Homard Lobster Consommé Gelée

ホンマグロのタルタル シチリア産キャビア
Pacific Bluefin Tuna Tartare with Italian Caviar

タラバガニとサーモンのショーフロワ仕立て ビーツ風味
King Crab and Salmon Chaud Froid, Beets Flavor

黒鮑の蒸し焼き キノコ風味の肝ソース
Steamed Black Abalone and Liver Sauce

カナダ産オマールエビのポワレとフリカッセのグラチネ
Pan-Fried Homard Lobster with Gratin of Fricassée

グラニテ
Granité

黒毛和牛フィレ肉とフランス産鴨のフォアグラのロッシェニ風
季節のトリュフをスライスして
Tournedos Rossini of Black Haired Wagyu Beef Tenderloin and French Duck Foie Gras
Sliced Seasonal Truffles

特製デザート
Special Dessert

小菓子とコーヒー
Petits Fours and Coffee

横市フロマージュ舎のバターと自家製パン
Homemade Bread and Butter from Hokkaido

¥23,000

※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.