



Elegance Lunch

【 オードブル Appetizer 】

タラバガニとサーモンマリネのコンビネーション
カリフラワーのエスプーマとイクラを添えて

King Crab and Marinated Salmon
Served with Cauliflower Espuma and Salmon Roe

【 スープ Soup 】

ジャガイモのクリームスープ ベーコンの泡を添えて

Cream of Potato Soup with Bacon-infused Foam

【 お魚料理 Fish 】

天然真鯛とホタテのポワレ

アサリ風味のバターソースとハーブピューレ

Pan-Fried Red Snapper and Scallop,
Clam-flavored Butter Sauce and Herb Purée

【 お肉料理 Meat 】

※下記より一品お選び下さい。Please choose one dish from below.

①牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ仕立て

Tournedos Rossini of Beef Tenderloin and Foie Gras

②国産牛サーロインとフォアグラのロッシェニ仕立て (+ ¥3,150)

Tournedos Rossini of Japanese Beef Sirloin and Foie Gras

【 デザート Dessert 】

※下記より一品お選び下さい。Please choose one dish from below.

①クレームブリュレ ラズベリーとマスカルポーネのジェラート

Crème Brûlée with Raspberry and Mascarpone Gelato

②マスカットとフロマージュブランパルフェ パッションフルーツソース

Muscat and Fromage Blanc Parfait Served with Passion Fruit Sauce

③カシスのモンブラン仕立て 柚子風味 (+ ¥750)

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

④季節のフルーツ盛り合わせ (土日・祝祭日のみのご用意となります。)

Assorted Seasonal Fruits (Sat, Sun and Nat'l Holidays only)

【 コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea 】

【 自家製パン Homemade Bread 】

※パンの温めをご希望の方はスタッフにお申し付け下さい。

平日 ¥5,700 土日祝 ¥6,200

※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.