## Orchid Dinner

オーキッドディナー

 $17:00 \sim 21:00$ 

ホワイトアスパラガス オランデーズソースと生ハムを添えて

White Asparagus with Hollandaise Sauce and Dry-cured Ham

フランス風ポタージュ "ガルビュール" French Potage "Garbure"

桜チップ香る鰆のソテー 春キャベツソース Lightly-smoked Spanish Mackerel with Spring Cabbage Sauce

ニュージーランド産ラムチョップのソテー 青森県産黒にんにく入り香草パン粉焼 Sautéed New Zealand Lamb Chops with Aomori Black Garlic and Herb Breadcrumbs

> 苺のムースグラッセ フルーツ添え Strawberry Mousse Glacé with Fruits

> > コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea

> > > ¥ 16,000

## Orchid Dinner

オーキッドディナー

 $17:00 \sim 21:00$ 

ホワイトアスパラガス オランデーズソースと生ハムを添えて

White Asparagus with Hollandaise Sauce and Dry-cured Ham

フランス風ポタージュ "ガルビュール" French Potage "Garbure"

桜チップ香る鰆のソテー 春キャベツソース Lightly-smoked Spanish Mackerel with Spring Cabbage Sauce

または

or

ニュージーランド産ラムチョップのソテー 青森県産黒にんにく入り香草パン粉焼

Sautéed New Zealand Lamb Chops with Aomori Black Garlic and Herb Breadcrumbs

> 苺のムースグラッセ フルーツ添え Strawberry Mousse Glacé with Fruits

> > コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea

> > > ¥12,000