

# Orchid Dinner

オーキッドディナー

17:30～20:30

たらば蟹 セロリラブ 林檎のレムラード  
Boiled Red King Crab, Sliced Celeriac and Apple Remoulade

伝統のダブルコンソメ 芳醇なシェリー酒の香りとともに  
Consommé Double with Sherry Flavor

鮫鱈のムニエル 根菜とワイルドライス  
ノイリーソースに春菊ピュレのアクセント  
Monkfish Meunière  
Chrysanthemum Greens Purée and Noilly Prat Sauce

うさぎのパイ包み焼き  
ポルト酒の効いた赤ワインソース 金時人参のクーリを添えて  
Rabbit in a Pie Crust with Port-infused Red Wine Sauce

ホワイトチョコレートをまとわせたビターオレンジのガトー  
柑橘を入れたヨーグルトソースとともに  
Bitter Orange Gateau Covered in White Chocolate,  
Citrus-flavored Yogurt Sauce

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

¥ 16,000

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。  
The price includes consumption tax and 15% service charge.