

冬のミラノグリルディナー

MILANO GRILL WINTER DINNER

6 品コース ¥16,000

MENU

Amuse Bouche アミューズブーシュ

Lobster Salad, Seasonal Vegetables, Caviar オマール海老の冷製 季節野菜とキャビア添え

Sautéed Foie Gras, Crab Meat, Truffle Sauce フォアグラのソテー ズワイ蟹 トリュフのソース

Pan Fried Salmon, Cooked Mie Cuit, Genevoise Sauce ノルウェー産キングサーモンのミキュイ ジェネーブ風ソース

Pan Fried Venison, Poivrade Sauce 蝦夷鹿のソテー ポワヴラードソース or 又は

Grilled Iberico Pork, Foyot and Yuzu Pepper Sauce イベリコ豚のグリル フォワイヨソースと柚子胡椒ソース or 又は

> Grilled A5 Wagyu Fillet A5 和牛フィレのグリル +¥1,500

Chef's Pasta シェフおすすめパスタ or 又は Cheese Selection

チーズセレクション

Dessert デザート

Coffee or Ronnefeldt Tea Selections コーヒー又はロンネフェルト紅茶セレクション





4 品コース ¥12,000

MENU

Amuse Bouche アミューズブーシュ

Scallop Tartar, Foie Gras, Caviar, Seasonal Vegetables ホタテのタルタル フォアグラ キャビア 季節野菜添え

Pan Fried Salmon, Burdock and Vegetables Risotto サーモンのポワレ 牛蒡と根葉のリゾット or 又は

Grilled Iberico Pork, Foyot and Yuzu Pepper Sauce イベリコ豚のグリル フォワイヨソースと柚子胡椒ソース

or 又は

Grilled A5 Wagyu Fillet A5 和牛フィレのグリル +¥2,000

or 又は

Grilled A5 Wagyu Sirloin A5 和牛サーロインのグリル +¥1,500

Chef's Pasta シェフおすすめパスタ

Dessert

デザート

Coffee コーヒー

or 又は

Ronnefeldt Tea Selections ロンネフェルト紅茶セレクション





※当コースのみ、前日 21:00 までのご予約に限らせていただきます。

7品コース ¥23,000

MENU

Amuse Bouche アミューズブーシュ

Galette of Crab Charlotte, Caviar ズワイガニのシャルロット キャビアと共に

Grilled Abalone, Fennel Mousseline, Truffle Sauce 蝦夷アワビのグリル ウイキョウのムースリーヌ トリュフソース

> Pan-Fried Today's Fish, Sea Urchin 鮮魚のポワレ ウニ添え

Grilled Wagyu Fillet, Seasonal Vegetables A5 和牛フィレ肉の網焼き 季節野菜添え

Or 又は

Sautéed Venison, Wild Mushrooms Poivrade Sauce 蝦夷鹿のポワレ 森のキノコ添え ポアヴラードソース

Chef's Pasta シェフおすすめパスタ

or 又は

Cheese Selection チーズセレクション

Dessert

デザート

Mignardises 小菓子

> Coffee コーヒー

or 又は

Ronnefeldt Tea Selections ロンネフェルト紅茶セレクション

