

# forty three

The Royal View Restaurant and Banquet

## FORTYTHREE DINNER

7,480 (税込み)

### Hors-d'œuvre

スモークの香りを纏った信州サーモン  
桜ジュレと香草サラダ レリボ

### Hors-d'œuvre

白魚のフリットと筍のタルト  
ガルムとゴルゴンゾーラ入りアリゴ

### Poisson

目鯛のポワレ 春キャベツのデクリネゾン  
桜海老のフリット ソース プールノワゼット

### Viande

三河豚肩ロース肉のロティ 白いんげん豆の煮込み  
シードルヴィネガーのクリームソース

### Dessert

フレジェとフレッシュ苺のクーリ  
バジルソルベと共に

## CHEF'S SPECIAL DINNER

10,450 (税込み)

### Amuse

落の薑と八丁味噌のゼツポリーニ

### Hors-d'œuvre

烏賊の炙りと春豆のサラダ  
シェリーヴィネガーと昆布オイルを合わせて

### Hors-d'œuvre

蛤と炙り筍のロワイヤル  
青のり香る旨味出汁と合わせて

### Poisson

目鯛のポワレ 春キャベツのデクリネゾン  
桜海老のフリット ソース プールノワゼット

### Viande

ホワイトチェリバレー鴨のロティ  
季節野菜と春菊リゾット ソース マデラ

### Dessert

グリオットチェリーのグラニテ  
フレジェとフレッシュ苺のクーリ  
バジルソルベと共に

## 美容薬膳×フレンチ

13,200 (税込み)

### Amuse

2種のお口取り

### Hors-d'œuvre

パテアングルート  
セロリと生姜のグレック 林檎の蜂蜜マリネ

### Hors-d'œuvre

蛤と”龍の瞳”の玄米おこわを詰めたラビオリ  
滋養深い茸のコンソメ 米屋の七味のアクセント

### Poisson

発酵レモンを添えた桜鯛のポワレ  
サフラン香るアスパラの炙り オレンジソース

### Viande

国産牛フィレ肉のロースト 季節野菜の庭園仕立て  
ソース ザンガラ ナツメを添えて

### Dessert

雲に見立てたウフアラネージュ  
桜わらび餅、胡麻クランブルと小豆  
揖斐天空緑茶のソース