

forty three

The Royal View Restaurant and Banquet

平日限定

FORTY THREE LUNCH

3,850 (税込み)

Soupe

新玉ねぎのポタージュスープ

Hors-d'œuvre chaud

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

Poisson ou Viande

桜鯛のポワレ ムール貝と季節野菜のナージュ仕立て

タップナードを添えて

or

恵那鶏のバロッティーヌ【鶏ちゃん】のオマージュ

モネの池をイメージして

Dessert

柑橘のミルフィーユ

ヨーグルトとバイマックルオイルをアクセントに

CHEF'S SPECIAL LUNCH

5,500 (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 chaud

白魚のフリットと筍のタルト

ガラムとゴルゴンゾーラ入りアリゴ

Poisson

桜鯛のポワレ ムール貝と季節野菜のナージュ仕立て

タップナードを添えて

Viande

恵那鶏のバロッティーヌ【鶏ちゃん】のオマージュ

モネの池をイメージして

Dessert

柑橘のミルフィーユ

ヨーグルトとバイマックルオイルをアクセントに

美容薬膳×フレンチ

8,800 (税込み)

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 chaud

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

国産牛ランプのロースト 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、天空緑茶