forty three

The Royal View Restaurant and Banquet

FORTY THREE DINNER

7,480（税込み）

Hors-d'œuvre

昆布〆にした真鯛のカルパッチョ
トマトコンソメと茗荷を添えて

Hors-d'œuvre

岐阜県産 鮎のパート包み焼き
夏を感じるコンディマン

Poisson

本日鮮魚のポワレ
茄子とセロリの煮込み　白味噌薫るブールブラン

Viande

三河豚のロティ
季節野菜とマッシュルームのクランブル

Dessert

シャインマスカット
クリームチーズケーキのイメージ
レモンバームのアクセント

CHEF'S SPECIAL DINNER

10,450（税込み）

Amuse

二種のお口取り

Hors-d'œuvre

季節野菜のプレッセ
ソース ジェノベーゼ

Hors-d'œuvre

穴子の蒸し焼き　ラッケ仕立て
枝豆の焼きリゾットをひつまぶし風に

Poisson

本日鮮魚のポワレ
茄子とセロリの煮込み　白味噌薫るブールブラン

Viande

ホワイトチェリバレー鴨のロティ
ビーツのピュレとラディッシュ
ソース オーヴァンルージュ

Dessert

西瓜のグラニテ

シャインマスカット
クリームチーズケーキのイメージ
レモンバームのアクセント

PREMIUM DINNER

13,200（税込み）

Amuse

二種のお口取り

Hors-d'œuvre

季節野菜のプレッセ
ソース ジェノベーゼ

Hors-d'œuvre

穴子の蒸し焼き　ラッケ仕立て
枝豆の焼きリゾットをひつまぶし風に

Poisson

蝦夷鮑のポワレ
茄子とセロリの煮込み　白味噌薫るブールブラン

Viande

飛騨牛ランプ肉のロースト
山葵薫る胡瓜のコンディマン
ソース オーヴァンルージュ

Dessert

西瓜のグラニテ

シャインマスカット
クリームチーズケーキのイメージ
レモンバームのアクセント

表示価格には消費税が含まれております