

SKYSCRAPER DINNER

摩天楼ディナー

三種のアミューズ・ブーシュ
Three Kinds of Amuse-Bouches

東京産椎茸のファルシ
Stuffed Tokyo Shiitake Mushroom

北海道産帆立貝のマリネ サーモンキャビア
Marinated Hokkaido Scallop with Salmon Caviar

銀杏入りゆし豆腐 ズワイガニ 柚子香る和出汁の餡
Yushi Tofu with Ginkgo Nuts and Snow Crab,
served with Japanese Broth Sauce and Yuzu Aroma

鮑と真鯛の冷製アンサンブル アボカドとキャビア シークワーサーのヴィネグレット
Chilled Ensemble of Abalone and Sea Bream with Avocado, Caviar and Shekwasha Vinaigrette

「TOKYO X」のロティ マンチェゴチーズとアーモンドのクルート 賀茂茄子のソテー ザクロとどんぐり香るジュ
Roasted "Tokyo X" with Manchego Cheese and Almond Crust, Sautéed Kamo Eggplant, and Pomegranate & Acorn Flavored Jus

南瓜のポタージュ「東京百花はちみつ」香るクルトン添え
Pumpkin Potage with Tokyo Honey Scented Croutons

サーモンのグリエとオマール海老のポワレ 青梗菜の醤油麴フリット 牛蒡のブルーテ
Grilled Salmon and Pan-Seared Lobster with Soy Koji Fried Bok Choy and Burdock Velouté

国産肉料理のトリロジー
Trilogy of Japanese Premium Meat

宮崎牛サーロインのソテー グレイビーソース
Sautéed Miyazaki Beef Sirloin with Gravy Sauce

国産牛のフィレ肉とフォアグラのポワレ トリュフソース
Pan-Seared Beef Fillet and Foie Gras with Truffle Sauce

名古屋コーチンの横浜ビール煮込み
Nagoya Cochin Chicken Simmered in Yokohama Beer

デザート（3種より1品お選びください）
(Please choose one from the three selections)

イチジクとゴルゴンゾーラのタルト バニラアイスクリーム添え
Fig and Gorgonzola Tart with Vanilla Ice Cream

洋梨とアールグレイムース バニラアイスクリーム添え
Pear and Earl Grey Mousse with Vanilla Ice Cream

栗のテリーヌショコラ フランボワーズソルベ添え
Chestnut Terrine au Chocolat with Raspberry Sorbet

パン2種
Bread

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

JPY 16,000