

Restaurant FEU Party Menu

■お一人様 ¥10,000

＜冷菜3品＞

タスマニアサーモンのマリネ
赤ピーマンとピーツのコンソメジュレ
季節のスープ

＜温菜2品＞

フォアグラのプリン ポルト酒のソース
ピエモンテ風リゾット ルッコラサラダ

＜お魚料理2品＞

活ホタテ貝のポワレ ブイヤベースソース
魚貝のロワイヤル 白ワインバターソース

＜お肉料理3品＞

豚肩肉のナヴァラン(煮込み)
エゾ鹿のロースト
鴨胸肉のロースト

＜デザート3品＞

とろけるようなレモンのプリン
スパイスを効かせたフルーツゼリー
クレームブリュレ

■お一人様 ¥12,000

＜冷菜3品＞

タスマニアサーモンのマリネ
アボカドとズワイガニのカクテル仕立て
つぶ貝とキノコのサラダ

＜温菜3品＞

フォアグラのプリンとソテー
黒トリュフのリゾット

季節のスープ

＜お魚料理2品＞

活ホタテ貝のポワレ 赤ピーマンソース
赤座海老のカダイフ揚げ

＜お肉料理3品＞

鴨胸肉のロースト
和牛ほほ肉の赤ワイン煮
仔羊のロースト タイム風味

＜デザート3品＞

とろけるようなレモンのプリン
スパイスを効かせたフルーツゼリー
クレメダンジュ

■お一人様 ¥15,000

＜冷菜3品＞

生ウニとコンソメ カリフラワーのピュレ
サーモンのマリネ いくら添え
アボカドとズワイガニ カクテル仕立て

＜温菜3品＞

フォアグラのプリンとソテー
赤座海老のリゾット

季節のスープ

＜お魚料理3品＞

活ホタテ貝のポワレ 赤ピーマンソース
あわびとエリンギのロワイヤル

アンコウのブイヤベース仕立て

＜お肉料理3品＞

牛サーロインのグリル
和牛ほほ肉の赤ワイン煮
仔羊の燻製ロースト タイム風味

＜デザート3品＞

コンテチーズのクレームブリュレ
スパイスを効かせたフルーツゼリー
クレメダンジュ

■お飲物 ビール、赤白ワイン、ウイスキー、カクテル3種、ソフトドリンクのフリードリンクを含む金額となります。

注) 上記メニューは立食スタイルのサンプル内容となり季節に合わせて事前告知なしに変更させていただきます。
表示価格に別途消費税8%、サービス料10%加算されます。