

FOUR SEASONS

フレンチ懐石 暁〜ひかり〜 [2017.9/1~11/30]

French Kaiseki

【宿泊プラン限定メニュー】

〈Aperitif〉

季節の果実酒

〈1er Entrée〉

鳴門鯛の焼霜造り

太刀魚のスモーク スジアオノリのジュレ

〈2em Entrée〉

「あわじ街道の宴」

淡路島玉葱のブランマンジェ 黒胡椒のエミュルション

鳴門鯛と鳴門金時のクロケット

阿波尾鶏のレバーペースト

阿波野菜と柿のヴァネグレット

秋刀魚と秋なすのマリネ

〈Poisson〉

あわじ街道のナージュ

鳴門海峡・淡路島でとれた新鮮な魚介類を煮込んだ出汁で

〈Viand〉

阿波ポークのプレゼ 板野町産きのこのタブナード風

淡路島玉葱のロースト 生姜と柑橘のヴァネグレット

〈Avant Dessert〉

かぼちゃのパンナコッタ

〈Grand Dessert〉

無花果とフロマージュブランのガトー マロンアイスを添えて

〈Café ou Thé〉

コーヒー 又は 紅茶

〈Pain〉

プチパン

フォカッチャ

FOUR SEASONS

フレンチ懐石 煌～きらめき～ [2017.9/1～11/30]

French Kaiseki

【宿泊プラン限定メニュー】

〈 Aperitif 〉

季節の果実酒

〈 1er Entrée 〉

鳴門鯛の焼霜造り

太刀魚のスモークと鱈のミキユイ スジアオノリのジュレ

〈 2em Entrée 〉

「あわじ街道の宴」

淡路島玉葱のブランマンジェ 黒胡椒のエミュルション

鳴門鯛と鳴門金時のクロケット

阿波尾鶏のレバーペースト

阿波野菜と柿のヴィネグレット

秋刀魚と秋なすのマリネ

〈 Poisson 〉

あわじ街道のナージュ

鳴門海峡・淡路島でとれた新鮮な魚介類を煮込んだ出汁で

〈 Viand 〉

阿波尾鶏とフォアグラのパイ包み焼

阿波牛のアッシュェパルマンティエ

〈 Avant Dessert 〉

かぼちゃのパンナコッタ

〈 Grand Dessert 〉

無花果とフロマージュブランのガトー マロンアイス添えて

〈 Mignardises 〉

2種

〈 Café ou The 〉

コーヒー 又は 紅茶

〈 Pain 〉

プチパン

フォカッチャ

FOUR SEASONS

フレンチ懐石 耀〜かがやき〜 [2017.9/1〜11/30]

French Kaiseki

【宿泊プラン限定メニュー】

〈 Aperitif 〉

季節の果実酒

〈 1er Entrée 〉

鳴門鯛のマリネと鱈の炙り
鰹のたたきとキャロットラペ

〈 2em Entrée 〉

「あわじ街道の宴」

淡路島玉葱のブランマンジェ 黒胡椒のエミュルション
鳴門鯛と鳴門金時のクロケット
阿波尾鶏のレバーペースト
阿波野菜と柿のヴィネグレット
秋刀魚と秋なすのマリネ
足赤海老のカナッペ キャビア添え

〈 Poisson 〉

鳴門鯛と淡路島産野菜のルーラード
ローズマリー風味のクランブル仕立て トリュフの香り

〈 Granité 〉

淡路島産レモンのグラニテ

〈 Viande 〉

淡路牛フィレ肉のポワレと阿波牛のブッフ・ブルギニオン
無花果のロティとかぼちゃのビュレ

〈 Avant Dessert 〉

かぼちゃのパンナコッタ

〈 Grand Dessert 〉

鳴門金時とりんごのタルト バニラアイスを添えて

〈 Mignardises 〉

3種

〈 Café ou The 〉

コーヒー 又は 紅茶

〈 Pain 〉

プチパン
フォカッチャ

FOUR SEASONS

Le Petit Bonheur

[2017.9/1~11/30]

¥7,000

〈 Amuse 〉

料理長からの歓迎の一皿

〈 Entrée 〉

鳴門鯛の焼霜つくりと太刀魚のスモーク
鱈のミキユイ すじ青海苔のジュレを添えて

〈 Soupe 〉

淡路島玉葱のゲラタンスープ

〈 Poisson 〉

鳴門鯛のポワレと車海老 徳島県産きのこを添えて
白ワインソース

〈 Granité 〉

淡路島産レモンのグラニテ

〈 Viande 〉

阿波尾鶏とフォアグラのパイ包み焼
阿波牛のアッソエパルマンティエ
(+¥2,000で和牛フィレ肉に変更できます)

〈 Avant Dessert 〉

かぼちゃのパナナコッタ

〈 Grand Dessert 〉

いちじくとフロマージュブランのガトー マロンアイスを添えて

〈 Café ou Thé 〉

コーヒー 又は 紅茶

〈 Pain 〉

プチフランス
フォカッチャ

※仕入れ状況により料理内容が一部変更になる場合がございます。

※税金・サービス料別

FOUR SEASONS

Fortune de AWA

[2017.9/1~11/30]

¥10,000

〈 Amuse 〉

料理長からの歓迎の一皿

〈 1er Entrée 〉

鳴門鯛の焼霜つくりと太刀魚

〈 2em Entrée 〉

アワビのヴァブール 徳島県産きのこのリゾットと共に

〈 Soupe 〉

淡路島玉葱のオニオンスープ

〈 Poisson 〉

鳴門鯛と淡路島産野菜のルーラード
ローズマリー風味のクランブル仕立て トリュフの香り

〈 Granité 〉

淡路島産レモンのグラニテ

〈 Viande 〉

淡路牛フィレ肉とフォアグラのロッシェーニ
阿波野菜とトリュフソース

〈 Avant Dessert 〉

かぼちゃのマンナコッタ

〈 Grand Dessert 〉

鳴門金時とりんごのタルト バニラアイスを添えて

〈 Café 〉

カフェディアブル

〈 Pain 〉

プチフランス

フォカッチャ

※ミネラルデイズのお土産付き

※仕入れ状況により料理内容が一部変更になる場合がございます。

※税金・サービス料別