

# FOUR SEASONS

---

## Anniversary Dinner Étoile エトワール～星～

[ 2017年10月1日～2018年3月31日 ] ☆3日前までに要予約

¥8,000

---

### 〈 Amuse 〉

料理長から一口の幸せ

### 〈 1er Entrée 〉

鳴門鯛のマリネとアワビのミキュイ キャビアと共に  
阿波野菜のガーデン風

### 〈 2em Entrée 〉

フォアグラのポワレと祝福の黄金リゾット トリュフソース

### 〈 Poisson 〉

伊勢海老とあわじ街道のブイヤベース  
鳴門海峡・淡路島でとれた新鮮な魚介類で

### 〈 Granité 〉

金箔きらめくシャンパンのグラニテ

### 〈 Viande 〉

淡路牛フィレ肉をロティとポシェの2種の調理法で  
赤ワインのソースとブルーチーズのソース

### 〈 Avant dessert 〉

阿波野菜のムースリース

### 〈 Grand dessert 〉

“特別な日の一皿”  
シェフのスペシャルデザート

### 〈 Mignardeses 〉

小菓子

### 〈 Café ou Thé 〉

コーヒー 又は 紅茶

### 〈 Pain 〉

プチパン  
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