

# FOUR SEASONS

フレンチ懐石 暁～ひかり～ [2017.12/1～2018.2/28]

French Kaiseki

【宿泊プラン限定メニュー】

※12月23日、12月24日を除く

〈Aperitif〉

季節の食前酒

〈1er Entrée〉

鳴門鯛のマリネ すだち風味  
まぐろの軽い炙り 阿波野菜のコンディマン

〈2em Entrée〉

「あわじ街道の宴」  
真っ赤なガザミのビスクスープ  
淡路島玉葱のブランマンジェ 黒胡椒のエミュルションを浮かべて  
阿波ポークと板野町産原木椎茸のパテ  
鳴門金時と小海老のクロケット  
阿波野菜とモッツアレラチーズのカプレーゼ風

〈Poisson〉

鳴門鯛のポワレとクネルのポトフ仕立て

〈Viand〉

阿波尾鶏の香草パネ 阿波野菜のボルシチと共に

〈Avant Dessert〉

蓮根のコンポートと阿波晩茶のジュレ

〈Grand Dessert〉

徳島県産いちごとシャンパンのモンブラン  
ピスタチオのアイス

〈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

# FOUR SEASONS

## フレンチ懐石 煌～きらめき～ [2017.12/1～2018.2/28]

French Kaiseki

【宿泊プラン限定メニュー】

※12月23日、12月24日を除く

### 〈 Aperitif 〉

季節の食前酒

### 〈 1er Entrée 〉

鳴門鯛のマリネ すだち風味  
まぐろの軽い炙り 阿波野菜のコンディマン  
アジのコンフィ

### 〈 2em Entrée 〉

「あわじ街道の宴」  
真っ赤なガザミのビスクスープ  
淡路島玉葱のブランマンジェ 黒胡椒のエミュルションを浮かべて  
阿波ポークと板野町産原木椎茸のパテ  
鳴門金時と小海老のクロケット  
阿波野菜とモッツァレラチーズのカブレレーゼ風

### 〈 Poisson 〉

鳴門鯛のポワレとクネルのポトフ仕立て

### 〈 Viand 〉

仔羊とフォアグラのパイ包み焼 トリュフの香りを添えて

### 〈 Avant Dessert 〉

蓮根のコンポートと阿波晩茶のジュレ

### 〈 Grand Dessert 〉

徳島県産いちごとシャンパンのモンブラン  
ピスタチオのアイス

### 〈 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

※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

## フレンチ懐石 耀〜かがやき〜 [2017.12/1〜2018.2/28]

French Kaiseki

【宿泊プラン限定メニュー】

※12月23日、12月24日を除く

### 〈 Aperitif 〉

季節の食前酒

### 〈 1er Entrée 〉

鳴門鯛のマリネ すだち風味  
まくろの軽い炙り 阿波野菜のコンディマン  
車海老のポシェ キャビア添え

### 〈 2em Entrée 〉

「あわじ街道の宴」  
真っ赤なガザミのビスクスープ  
淡路島玉葱のブランマンジェ 黒胡椒のエミュルションを浮かべて  
阿波ポークと板野町産原木椎茸のパテ  
鳴門金時と小海老のクロケット  
阿波野菜とモッツァレラチーズのカブレーゼ風  
牡蠣のフリット

### 〈 Poisson 〉

ふぐとフォアグラのロワイヤル仕立て きのこのエキスを効かせて

### 〈 Granité 〉

木頭柚子のグラニテ

### 〈 Viande 〉

阿波牛モモ肉の低温調理  
徳島県産鹿肉のロティ ソース・グランヴヌール

### 〈 Avant Dessert 〉

蓮根のコンポートと阿波晩茶のジュレ

### 〈 Grand Dessert 〉

シブーストショコラと赤い果実のソース  
銘酒「鳴門鯛」のアイスクリーム

### 〈 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

※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

---

## Le Petit Bonheur

[2017.12/1～2018.2/28]

¥7,000

※12月23日、12月24日を除く

---

### 〈 Amuse 〉

料理長からの歓迎の一皿

### 〈 Entrée 〉

鳴門鯛のマリネとぶりのスモーク  
季節のフルーツと黒胡椒のエミュルション

### 〈 Soupe 〉

ガザミのビスクスープ “あわそだち”のフランと共に

### 〈 Poisson 〉

鳴門鯛のポワレとクネル、車海老のポトフ仕立て

### 〈 Granité 〉

木頭柚子のグラニテ

### 〈 Viande 〉

仔羊とフォアグラのパイ包み焼 トリュフの香りを添えて  
(+¥2,000で和牛フィレ肉に変更できます)

### 〈 Avant Dessert 〉

蓮根のコンポートと阿波晩茶のジュレ

### 〈 Grand Dessert 〉

徳島県産いちごとシャンパンのモンブラン  
ピスタチオのアイス

### 〈 Café ou Thé 〉

コーヒー 又は 紅茶

### 〈 Pain 〉

プチパン2種

※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

[2017.12/1~2018.2/28]

¥10,000

※12月23日、12月24日を除く

---

### 〈 Amuse 〉

料理長からの歓迎の一皿

### 〈 1er Entrée 〉

鳴門鯛のマリネとぶりの軽いスモーク  
季節のフルーツと黒胡椒のエミュルション

### 〈 2em Entrée 〉

牡蠣と白子のグラタン風

### 〈 Soupe 〉

ガザミのビスクスープ “あわそだち”のフランと共に

### 〈 Poisson 〉

鳴門鯛とオマール海老のパイ包み焼  
板野町産きのこのラゲー

### 〈 Granité 〉

木頭柚子のグラニテ

### 〈 Viande 〉

阿波牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ 阿波野菜とトリュフソース

### 〈 Avant Dessert 〉

蓮根のコンポートと阿波晩茶のジュレ

### 〈 Grand Dessert 〉

シブーストショコラと赤い果実のソース  
銘酒「鳴門鯛」のアイスクリーム

### 〈 Café 〉

カフェディアブル

### 〈 Pain 〉

プチパン2種

※ミニアルティーズのお土産付き

※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