

FOUR SEASONS

Anniversary Dinner Étoile エトワール～星～

[2017年4月1日～2017年9月30日] ☆3日前までに要予約

¥8,000

〈 Amuse 〉

料理長からの祝福の一皿

〈 1er Entrée 〉

鳴門鯛のマリネとアワビのミキユイ キャビアと共に
阿波野菜のガーデン風

〈 Soupe 〉

スープドポワソン ローズマリーの香り

〈 Poisson 〉

活伊勢海老と淡路島産鮮魚のポシェ
紫黒米とあわじ大江海苔のリゾット トリュフを添えて

〈 Granité 〉

金箔きらめくシャンパンのグラニテ

〈 Viande 〉

淡路牛フィレ肉のロティとフォアグラの瞬間スモーク
アニス風味のポルトワインソース

〈 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