

# FOUR SEASONS

セレブランチ 11:30~15:00 ※土・日・祝日除く  
¥5,000 ※6名様よりご予約承ります [3日前までに要予約]

〈 Entrée 〉

ピシソワーズのブランマンジェ  
アワビのベニエとトマトのカプレーゼ

〈 Soupe 〉

ガザミのヴルーテ オレンジ風味 カプチーノ仕立て

〈 Poisson 〉

舌平目のシャンパン蒸し 古代米のリゾットと共に

〈 Viande 〉

阿波ポークとりんごの煮込みのパイ包み焼  
グリーンマスタードとポルトワインのソース

〈 Dessert 〉

~Cariot a' dessert~

シェフ自慢のデザートをワゴンサービスで  
お好きなだけお楽しみください。

いちごのミルフィーユ スフレフロマージュ  
クグロフ ガレットデノア  
タルト オシロンなど

〈 Café ou Thé 〉

コーヒー又は紅茶

\*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。

※料金は税・サービス料別です。