

Urban Gourmet Escape Dinner Menu

「Twenty One」 フレンチ・ダイニング

フォアグラのテリーヌ
無花果のチャツネと20年物ポートワインゼリー

レンティル ヴルーテ リコッタチーズニョッキを浮かべて

天然すずきのステーキ ポーチドクラム
ヴァンプランソースカレー風味

又は

仔羊の鞍下肉のロースト 季節の野菜
パルメザンチーズの香り

林檎のスフレ カルバドスアイスクリーム

コーヒー又は紅茶

日本料理「武蔵野」鉄板焼きコーナー

お通し

本日の焼き魚

季節のサラダ

和牛のサーロイン (120g)

もやし炒め

ご飯、お味噌汁、漬物

日替りデザート と コーヒー又は紅茶