

Menu Étoile

星

お一人様 ¥10,000



アミューズ・ブーシュ

Amuse-bouches

新潟県産津南ポークのテリーヌ ア・ラルザシエンヌとくれない人参のラベ

Terrine of Niigata Tsunan pork à l'Alsacienne with crimson carrot râpé

新潟県産キノコのコンソメスープ

Consommé of Niigata mushrooms

新潟県産鰯のポワレと大根のミジョテ 柚子風味 赤ワインソース “鰯大根”

Pan-seared Niigata yellowtail with braised daikon, yuzu aroma, red wine sauce – “Buri Daikon”

国産鴨胸肉と林檎のロティ 新潟県産魚沼雑穀米とほうれん草のピューレ ソース カルヴァドス

Roast domestic duck breast and apple, with Niigata Uonuma multi-grain rice and spinach purée, Calvados sauce

または Or

蝦夷鮑のロースト (+¥2,500)

Roasted Ezo Abalone +2,500

黒毛和種牛サーロインのポワレ (+¥3,000)

Japanese Black Beef Sirloin Poêlé +3,000

ビューホテルメイド 穂乃華のパン

Honoka Bread Made In View Hotel

ティラミスに新潟県産ル・レクチェを添えて

Tiramisu with Niigata Le Lectier pear

小さなお菓子

Sweet treats

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

食材によるアレルギーのあるお客様は、スタッフへお申し付けください。 Customers with ingredient allergies, please let our staff know.

※表示料金には消費税・サービス料 10%が含まれております。 *Prices shown include consumption tax and 10% service charge.

※仕入れ状況により一部食材が変更となる場合がございます。 *Some ingredients may change depending on availability.

Menu Celeste

天空

お一人様 ¥15,000



アミューズ・ブーシュ

Amuse-bouches

新潟県産津南ポークのテリーヌ ア・ラルザシエンヌとくれない人参のラペ

Terrine of Niigata Tsunan pork à l'Alsacienne with crimson carrot râpé

新潟県産キノコのコンソメスープパイ包み焼き

Niigata mushroom consommé baked in pastry

蝦夷鮑のローストと新潟県産大ぶり椎茸のブルギニオン

Roast Ezo abalone with large Niigata shiitake mushrooms à la Bourguignonne

グラニテ

Granité

黒毛和種新潟和牛サーロインのポワレと魚沼雑穀米 タレカツの再構築

Pan-seared Niigata Black Wagyu sirloin with Uonuma multi-grain rice – a reimagined tare-katsu

ビューホテルメイド 穂乃華のパン

Honoka Bread Made In View Hotel

ティラミスに新潟県産ル・レクチュエを添えて

Tiramisu with Niigata Le Lectier pear

小さなお菓子

Sweet treats

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

食材によるアレルギーのあるお客様は、スタッフへお申し付けください。 Customers with ingredient allergies, please let our staff know.

※表示料金には消費税・サービス料 10%が含まれております。 *Prices shown include consumption tax and 10% service charge.

※仕入れ状況により一部食材が変更となる場合がございます。 *Some ingredients may change depending on availability.

Menu ROYALE

ロワイヤル

お一人様 ¥20,000



アミューズ・ブーシュ

Amuse-bouches

カナダ産オマール海老と里芋ペーストにコンソメジュレ フランス産キャビア
新潟県郷土料理のっぺをイメージして

Canadian lobster and taro paste with consommé jelly, French caviar – inspired by Niigata local “noppe”

ハンガリー産フォアグラのクレームブリュレとベトラーフのサラダ

Hungarian foie gras crème brûlée with beet salad

蝦夷鮑のローストと新潟県産大ぶり椎茸のブルゴーニュ風

Roast Ezo abalone with large Niigata shiitake mushrooms in Burgundy style

グラニテ

Granité

国産牛フィレ肉のパイ包み焼きと冬の野菜 トリュフソース

Japanese beef fillet baked in pastry with winter vegetables, truffle sauce

ビューホテルメイド 穂乃華のパン

Honoka Bread Made In View Hotel

ティラミスに新潟県産ル・レクチェを添えて

Tiramisu with Niigata Le Lectier pear

小さなお菓子

Sweet treats

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

食材によるアレルギーのあるお客様は、スタッフへお申し付けください。 Customers with ingredient allergies, please let our staff know.

※表示料金には消費税・サービス料 10%が含まれております。 *Prices shown include consumption tax and 10% service charge.

※仕入れ状況により一部食材が変更となる場合がございます。 *Some ingredients may change depending on availability.

