

Menu Feuillage

木の葉

お一人様 ¥10,000



アミューズ・ブーシュ

Amuse-bouches

タスマニアサーモンのマリネと柿のキャラメリゼ 生姜と林檎で仕上げたソース

Tasmanian Salmon Marinade with Caramelized Persimmon, Finished with Ginger and Apple Sauce

シャンピニオンドパリのクリームスープトリュフの香り

Champignon de Paris Cream Soup with Truffle Aroma

鰹の香草包み焼きとブランダード 高知県産茗荷のピクルスとラヴィゴットソース

Herb-Crusted Baked Skipjack Tuna with Brandade, Kochi Prefecture Myoga Pickles and Ravigote Sauce

土佐鴨胸肉のロティ 薩摩芋のピューレとシナモン 無花果のビガラード

Roasted Tosa Duck Breast with Satsuma Sweet Potato Purée, Cinnamon and Fig Bigarade

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

高知県産生姜のブランマンジェと文旦のスープ ナッツのクロカン

Kochi Ginger Blancmange with Buntan (Pomelo) Soup and Nut Croquant

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 Récolte

収穫

お一人様 ¥15,000



アミューズ・ブーシュ

Amuse-bouches

タスマニアサーモンのマリネと柿のキャラメリゼ 生姜と林檎で仕上げたソース

Tasmanian Salmon Marinade with Caramelized Persimmon, Finished with Ginger and Apple Sauce

土佐鴨、鶏肉に無花果と栗を詰めたドディーヌ

Tosa Duck and Chicken Dodine Stuffed with Fig and Chestnut

蝦夷鮑口ティと茸のフリカッセ 雑穀米と香草バターの香り

Ezo Abalone Roasted with Mushroom Fricassée, Multigrain Rice and Herb Butter Aroma

グラニテ

Granité

黒毛和種 四万十麦酒牛ウチモモ肉のグリエと帽子のようなカペレッティ

天日海塩 土佐の塩丸と赤ワインソース

Kuroge Wagyu Shimanto Beer-Fed Beef Top Round Grilled with Hat-Shaped Cappelletti

Sun-Dried Sea Salt, Tosa Salt Balls and Red Wine Sauce

ビューホテルメイド 穂乃華のパン

Honoka Bread Made In View Hotel

高知県産生姜のブランマンジェと文旦のスープ ナッツのクロカン

Kochi Ginger Blancmange with Buntan (Pomelo) Soup and Nut Croquant

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

土佐清水産金目鯛の炙り焼きとカナダ産オマール海老のラグー
フランス産キャビア添え クスクスのタブレとアボカド メダイヨン仕立て

Tosa Shimizu Kinmedai (Splendid Alfonsino) Seared with Canadian Lobster Ragout, Topped with French Caviar,
Couscous Tabbouleh and Avocado in Médailion Style

ハンガリー産フォアグラ、四万十うなぎ、無花果のミルフィーユ マディラ酒の煮ツメ

Hungarian Foie Gras, Shimanto Eel and Fig Mille-Feuille with Madeira Wine Reduction

蝦夷鮑口ティと茸のフリカッセ 雑穀米と香草バターの香り

Ezo Abalone Roasted with Mushroom Fricassée, Multigrain Rice and Herb Butter Aroma

グラニテ

Granité

国産牛フィレ肉のパイ包み焼きと秋の野菜トリュフソース

Beef Tenderloin en Croûte with Autumn Vegetables and Truffle Sauce

ビューホテルメイド 穂乃華のパン

Honoka Bread Made In View Hotel

高知県産生姜のブランマンジェと文旦のスープ ナッツのクロカン

Kochi Ginger Blancmange with Buntan (Pomelo) Soup and Nut Croquant

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.