

指宿旬彩プラン

《 参考メニュー 》

～ Hors d'oeuvre ～

近海産魚介類のクリュー 初夏の香り花造り

～ Hothors d'oeuvre ～

鶏胸肉のポワレ プティパワーフランセーズ
マデラーワインソース

～ Soupe ～

ヴィシソワーズ

～ Poisson ～

ホテル特製 魚介のブイヤベース

～ Viande ～

いわさきWagyu網焼き 旬の温野菜添え
シャンピニオンのボルドレーズ 赤ワインソース

～ Salad ～

～ Dessert ～

本日のデザート シェフスタイル

パン又はライス

コーヒー又は紅茶

Taste of Dreams

SKY RESTAURANT

薩摩旬彩プラン

《 参考メニュー 》

～ Hors d'oeuvre ～

海の幸 シャルロット仕立て 雲丹飾り

～ Hothors d'oeuvre ～

フォアグラとリードボの王冠仕立て オマールディン トリュフの香り

～ Soupe ～

ヴィシソワーズにコンソメスープを浮かせて

～ Poisson ～

甘鯛のピスト風味と月日貝のアンサンブル
クロッサン野菜のグリル 2種のソースで

～ Granite ～

本日のグラニテ

～ Viande ～

いわさきWAGYUヒレステーキ 温野菜添え マデラーワイン風味

～ Salad ～

～ Dessert ～

本日のデザート シェフスタイル

パン又はライス

コーヒー 又は 紅茶