



東京銀座資生堂ビル25周年記念コース

Tokyo Ginza Shiseido Building 25th Anniversary Course

¥15,000



アミューズ

Amuse

前菜

Appetizers

サーモンマリネ アネット風味 粒マスタードドレッシング
Marinated salmon with dill flavor and Wholegrain mustard dressing

クロケット

Croquette

牛タンのクロケット マデラワインのソース
Beef tongue croquette with Madeira wine sauce

スープ

Soups

伝統のコンソメスープ
Traditional consommé soup

魚料理

Sea-foods

舌平目のムニエル グリーンソース
Sole meunière with green sauce

コーンフレークの衣を纏った伊勢海老のフライ 自家製タルタルソース (+¥2,000)
Deep-fried ISE lobster coated in cornflakes with homemade tartar sauce (+¥2,000)

肉料理

Meats

アツアツの“飛騨牛”ハンバーグ キャセロール仕立て(デクパーージュサービス)
Sizzling "HIDA BEEF" hamburger steak served casserole-style (table-side découpage service)

特選和牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで (+¥3,000)
Selected JAPANESE WAGYU beef fillet steak with your choice of sauce (+¥3,000)

ライス料理

Rice Dishes

ビーフとしめじのピラフ または シーフードピラフ
Beef and shimeji mushroom pilaf or seafood pilaf

デザート

Desserts

カスタードプディング
Custard pudding

コーヒー

Coffee



東京銀座資生堂ビル25周年記念コース *Tokyo Ginza Shiseido Building 25th Anniversary Course*



アミューズ *Amuse*

前菜 *Appetizers*

サーモンマリネ アネット風味 粒マスタードドレッシング
Marinated salmon with dill flavor and Wholegrain mustard dressing

クロケット *Croquette*

牛タンのクロケット マデラワインのソース
Beef tongue croquette with Madeira wine sauce

スープ *Soups*

伝統のコンソメスープ
Traditional consommé soup

魚料理 *Sea-foods*

舌平目のムニエル グリーンソース
Sole meunière with green sauce

コーンフレークの衣を纏った伊勢海老のフライ 自家製タルタルソース
Deep-fried ISE lobster coated in cornflakes with homemade tartar sauce

肉料理 *Meats*

アツアツの“飛騨牛”ハンバーグ キャセロール仕立て(デクパーージュサービス)
Sizzling "HIDA BEEF" hamburger steak served casserole-style (table-side découpage service)

特選和牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで
Selected JAPANESE WAGYU beef fillet steak with your choice of sauce

ライス料理 *Rice Dishes*

ビーフとしめじのピラフ または シーフードピラフ
Beef and shimeji mushroom pilaf or seafood pilaf

デザート *Desserts*

カスタードプディング
Custard pudding

コーヒー *Coffee*