



*From Marrygold Mofiko Gokinkan for Bourgeois
C'est dépendant sûr lui cela peut être le temps de bonheur extrême*

極上接待ディナープラン



最高級の食材と旬の素材を活かしたスペシャルメニューでおもてなし

(メニュー例)

～ディナーの前の優雅なひと時を～

最高級サラミ、ソシソン イベリコ豚のチョリソー

～1品目～

ブルガリア産 オシェトラ キャヴィアのタルティーヌ

～2品目～

ヴァンテ産 プレミアム鴨のフォアグラ・テリーヌ キャソナード仕立て

～3品目～

パリはルキャ・キャルトンのスペシャル ブルトンヌ・オマール 40℃火入れ
マダガスカル産 バニラビーンズとソテルヌワインのエルミジョン
エレガントな甘い香り

～4品目～

黒鮑と松茸のブルゴーニュ風 鉄板焼きで

～5品目～

宮崎和牛芯をフランス産山栗シャテーヌ はちみつでコンフィ
熟成ロックフォール村のチーズを添えて

～6品目～

ヴァンテ産 プレミアム鴨のフォアグラをソテーして
気仙沼の高級フカヒレのスープとあわせて

～7品目～

唐津ウニと毛ガニの自家製フレッシュパスタ
白トリュフの調和と夏トリュフのフレッシュを目の前でラップ

～8品目～

ビュルゴー家が育てたエトウェ鴨のロースト

～9品目～

熟成フロマージュとクルミパン

～10品目～

ジュラの黄色ワインで漬け込んだ長野県産プレミアム黄金の桃

自家製パン フランスブルタミュボルティエの海藻バター

※料金には、お料理に合わせたシャンパン・高級ワイン等のドリンクも含まれます

MARRY GOLD