

GRAND HYATTTM
TOKYO

Monday, 29st June 2015

Menu

Homemade smoked Norwegian salmon, assorted vegetable, boiled egg

Avocado and caper vinaigrette, Oscietra caviar

ノルウェー産サーモンの自家製スモークと彩り野菜のミモザ仕立て

アボカドとケッパーのビネグレット オシェトラキャビア添え

Chilled white peach soup, Champagne

白桃の冷製スープ シャンパン風味

Roasted US prime beef tenderloin, Madeira wine and raisin sauce

Summer truffle and potato purée, green asparagus

US プライムビーフテンダーロインのロースト マデラ酒とレーズンのソース

サマートリュフとポテトのピュレ グリーンアスパラガス

Fruit tomato and lettuce salad, shallot dressing

フルーツトマトとレタスのサラダ エシャロットドレッシング

Grapefruit chibouste, grapefruit sherbet, fresh fruit

グレープフルーツシーブスト グレープフルーツシャーベット フレッシュフルーツ添え

Coffee

コーヒー