

Azure45
French Dining

L'ÉPICURIEN

エピキュリアン

Autumn inspiration
季節のアミューズブッシュ

Pacific saury
Marinated, essence, borage leaf
秋刀魚のマリネとそのエキス ポリジの葉

Wagyu beef
Pan seared, puffed rice, seasonal vegetables
ライスパフを纏った和牛の塩漬け
季節のコンフィチュール添え

Japanese langoustine
Steamed, turnip, consommé, kabosu citrus
国産ラングスティーンと蕪のヴァプール
蕪のエキス カボスの香り

“Sous la mère” French suckling veal
Roasted, seasonal mushroom
フランス産ヴォースーラメールのロースト
旬のキノコのジュと共に

Dessert
Your choice of dessert from Chef Miya's Selection
シェフのデザートからお選びください

Mignardises
ミニャルディーズ

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

¥10,000

約と条件:

1- メニュー内容は全て決定しておりますが、材料の仕入れ状況により一部変更の場合がございます。2- 食物アレルギーなどによりメニュー内容の変更をご希望の場合は、イベント開始72時間前までにホテルまでご連絡ください。代替のメニューをご用意いたします。3- イベントでご提供のお食事のお持ち帰りはご遠慮いただいております。4 お座席・テーブルはホテルにて指定させていただきます、お客様による事前のご指定は受け付けておりません。5 イベント当日、お客様がお越しにならない場合やご予約より少ない人数でご来場の場合など、お客様のご都合による返金は行いません。

Terms and Conditions:

1- All menus are fixed and dishes are subject to changes without prior notice according to products' availability. 2- In case of allergy, alternative will be suggested within the restaurant menu's products if the request is made 72 hours before the start of the event. 3- Food served may not be taken away from the restaurant 4- No table will be pre-assigned and the hotel reserves the right to assign tables. 5- No redemption nor refund will occur in case of no show or lesser turnout.