

ザ・ウィンザーホテル洞爺 & あんのん中目黒  
7月の期間限定特別コースメニュー

ザ・ウィンザーホテル洞爺  
フレンチシェフの特別美食コース  
リラックスムードの雰囲気味わうワインに合うフレンチ

～MENU～

- \* 南仏風タップナードのムースと温泉玉子
- \* 桃のコンポートとイタリア産生ハムのコンポーゼ  
スモークサーモンとクリームチーズのフリボリテ  
キャビア添え
- 赤ピーマンのフォンダン
- \* 小海老のポワレ バジル風味
- \* オーストラリア産仔牛ロースのミラノ風
- \* バニラアイスクリームとミックスベリー

¥ 3,500 (税込)

ザ・ウィンザーホテル洞爺  
中国料理長の特別上質コース  
素材の味を活かした本格的広東料理

～MENU～

- \* ふかひれ尾びれの姿煮込み  
オイスターソースの旨と葱油の香りと共に
- \* 鶏モモ肉の唐揚げ  
生姜・葱・レモンパプリカの入った  
特製油淋汁で
- \* むき海老のチリソース  
豆板醤・にんにく・生姜の香りを包み込んで
- \* ご飯 ザーサイ
- \* 揚げ胡麻団子

¥ 3,500 (税込)

\* 仕入れの都合で一部食材が変わる場合がございます。