

和食

アミューズ

黒胡麻ナッツスティック
 テフをまとったフォアグラボール
 鴨の生ハムとマッシュルームのマリネ タイム風味
 スモークトラウトのクレープ巻き

先附

蒸し鮑と松茸菊花浸し

前菜

鮎一干し焼き
 合鴨コース煮
 笹舟盛り(炙り唐墨、公孫樹丸十、揚げむかご)
 梨、干瓢白掛け
 柿奉書巻き
 百合根枝豆茶巾
 蒟蒻辛煮

お椀

鱧と松茸

お造り

鰹叩き

炊き合わせ

里芋と穴子柔らか煮

小鉢

北寄貝 赤辛子酢味噌掛け

主菜

マナガツオ西京焼き
 [132 kcal]

御飯

御飯 味噌汁 香の物

●お米は長野県産風さやか(金芽米)を使用しております。

甘味

苺寒天とバニラアイスクリーム メランジュ・ド・フリユイ

洋食

アミューズ

黒胡麻ナッツスティック
 テフをまとったフォアグラボール
 鴨の生ハムとマッシュルームのマリネ タイム風味
 スモークトラウトのクレープ巻き

アペタイザー

・種々のシーフードと香味野菜のクリュディテ キャビアとともに
 ・岐阜県産奥美濃古地鶏とセーブ茸のムース 無花果とレッドオニオンのタルト添え
 ・タラバ蟹とハタのポーピエット きのこのバルサミコとバジルの香り

・ガーデンサラダ

ドレッシングは2種類からお選びいただけます
 クルミドレッシング ノンオイルおろし大根ドレッシング

🍲 コーンスープ

メインディッシュ

・黒毛和牛フィレ肉のグリル 生姜風味のソース 5種類ポテトのドフィノワーズ添え
 [447 kcal]

・カマスのポワレ カブのフラン添え カラスミのエマルジョンソース
 [262 kcal]

・国産ほろほろ鳥のロースト 岐阜恵那栗の詰め物 クランベリーソース
 [291 kcal]

🍷 ポテト セロリアック 玉葱のガトー 3種チーズのアンサンブル *RYUZU* RESTAURANT
 [259 kcal]

ブレッドセレクション

バゲット セーグル かぼちゃ クルミ味噌ブレッド

チーズプレート

パヴェダタンサンドレ ブルースティルトン
 フロマジェダフィノワ カンパニエ パルミジャーノレッジャーノ D.O.P. クラヴェロ熟成

デザート

・伊勢抹茶アイスクリーム
 ・モンブラン
 ・タルトノルマンディー
 ・フルーツ

プティフル

🍷 ベジタリアンの方もお召し上がりいただけます。(卵、乳製品を使用している場合がございます。)

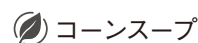
お好きな時に

小腹が空いた時に、またお酒のしめくりに。いつでも気軽にお召し上がりください。

お酒のおともに

- ・帆立貝燻製と鱈子味噌漬
- ・鹿児島名物さつま揚げ
- ・山賊焼き

スープ



コーンスープ

麺類

- ・一風堂ラーメン 空の上のトンコツ「そらとん」
- ・かき揚げうどん

軽いお食事

*は Ryuzu 監修メニューです。

ポテト セロリアック 玉葱のガトー 3種チーズのアンサンブル*

- ・妻有ポークのリエットサンド 黒トリュフ風味*
- ・阿波尾鶏とマッシュルームのカレー

・海鮮丼

・鮭いくら親子茶漬

リフレッシュメント

・ガーデンサラダ

ドレッシングは2種類からお選びいただけます

クルミドレッシング ノンオイルおろし大根ドレッシング

・チーズプレート

パヴェダンタンサンドレ ブルースティルトン

フロマジエダフィノワ カンパニエ パルミジャーノレッジャーノ D.O.P. クラヴェロ熟成

・フルーツ

- ・ヨーグルトに果実ふんだんな ラ・フランスジャムを添えて

THE
CONNOISSEURS

RESTAURANT
Ryuzu

ジョエル・ロブション氏のもとで研鑽を積んだ俊英のシェフ、
飯塚隆太氏が腕をふるうフレンチの銘店のお料理を。

フレンチの銘店「Restaurant Ryuzu」とのコラボレーションメニューです。野菜中心のディッシュは、セロリアックのやさしい風味を生かしながら3種のチーズを使って濃厚な味わいに。もうひと品は、妻有ポークのリエットを黒トリュフが香るケーキサレで挟みました。赤ワインにもあいそうな奥深いおいしさです。

ベジタリアンの方もお召し上がりいただけます。(卵、乳製品を使用している場合がございます。)

お好きな時に

和食、洋食のセットメニュー

和食

小鉢

牛バラ肉の野菜煮浸し

主菜

秋刀魚塩麹漬けと黒はんぺん

[295 kcal]

御飯 味噌汁 香の物 お粥 もお選びいただけます

御飯のおともに

海苔 納豆 絹糸塩こんぶ

洋食

メインディッシュ

チーズとトリュフのオムレツ

[397 kcal]

フルーツ

パンまたはシリアルからお選びいただけます

- ・レーズン、クロワッサンを蒜山ジャージーバターとともに
ストロベリージャム、マーマレード もしくは ハニー もお選びいただけます
- ・シリアルをミルクとともに

Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

Amuse

Black sesame and nut bread stick
 Foie-gras ball with teff
 Uncured duck ham and marinated mushroom thyme flavor
 Smoked trout crêpe roll

Sakizuke Starter; a taste of what's to come

Steamed abalone, marinated matsutake mushroom and chrysanthemum

Zensai A selection of morsels

Grilled sweetfish
 Simmered duck in soy-based sauce
 Assortment on bamboo leaf boat (seared botargo,
 deep-fried ginkgo leaf-shaped sweet potato and propagules)
 Pear and dried gourd with tofu paste
 Persimmon rolled with daikon radish
 Mashed lily bulb with green soybeans
 Simmered konjac in soy-based sauce

Owan A clear soup with produce

Poached pike conger and matsutake mushroom

Otsukuri A selection of sashimi

Seared bonito

Takiawase Simmered treats

Simmered taro and conger eel in soy-based sauce

Kobachi Tasty tidbits

Grilled surf clam with red yuzu citron pepper and miso vinegar paste

Shusai Main course

Saikyo miso-grilled pomfret
 [132 kcal]

Steamed rice

Steamed rice, miso soup and Japanese pickles
 • Served with "Kazesayaka" (KINMEMAI rice) produced in Nagano.

Kanmi Confections

Strawberry flavored-agar with vanilla ice cream mélange de fruits

International Cuisine

Amuse

Black sesame and nut bread stick
 Foie-gras ball with teff
 Uncured duck ham and marinated mushroom thyme flavor
 Smoked trout crêpe roll

Appetizer plate

- Many kinds of seafood and marinated vegetable crudités with caviar
- Gifu Okuminokojidori chicken and cèpe mousse on fig and red onion tart
- King crab meat and grouper paupiette with balsamic mushroom and basil flavor


- Garden salad

Served with a choice of dressings.

Walnut dressing Non oil grated daikon radish dressing

 Corn soup

Main plate

- Grilled fillet of kuroge wagyu beef and five kinds of potato dauphinoise with ginger-flavored sauce
 [447 kcal]
- Barracuda poêlé and turnip flan with botargo emulsion sauce
 [262 kcal]
- Gifu Enaguri -JAPANESE CHESTNUTS GIFU- filling stuffed roasted guinea fowl with cranberry sauce
 [291 kcal]
-  Potato, celeriac and onion gâteau style, ensemble of three cheese *Ryuzu*
 [259 kcal]

Selection of breads

Baguette Seigle Pumpkin bread Walnut and miso bread

Cheese plate

PAVE D'ANTAN CENDRE BLUE STILTON
 FROMAGER D'AFFINOIS CAMPAGNIER PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. G.CRAVERO

Desserts

- ISE MATCHA ice cream
- Mont-blanc
- Tart Normandy
- Fruits

Petits fours

 Prepared specially for our vegetarian passengers (some dishes contain egg or dairy products).

Light Dishes Anytime

We invite you to enjoy light dishes whenever you wish.
You'll find these dishes are a delicious follow-up to alcoholic beverages.

Sake accompaniments

- Smoked scallop and miso-cured cod roe
- Three kinds of Kagoshima deep-fried fishcake
- Deep-fried chicken thigh with soy-based sauce

Soup



 Corn soup

Noodles

- IPPUDO "SORATON" (pork broth) ramen
- Japanese udon noodles garnished with mixed vegetable and shrimp tempura

Light dishes

* Selections co-created with Restaurant Ryuzu

-  Potato, celeriac and onion gâteau style, ensemble of three cheese* 
- Tsumari pork rillettes sandwich black truffle flavor*
- Awaodori chicken and mushroom curry with steamed rice
 - Seafood over steamed rice
- Salmon roe and grilled salmon flakes over steamed rice in soup stock

Refreshments

- Garden salad

Served with a choice of dressings.

Walnut dressing Non oil grated daikon radish dressing

- Cheese plate

PAVE D'ANTAN CENDRE BLUE STILTON

FROMAGER D'AFFINOIS CAMPAGNIER PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. G.CRAVERO

- Fruits

- Plain yoghurt with plentiful La France pear jam

THE
CONNOISSEURS

RESTAURANT
Ryuzu French selections conceived by Ryuta Iizuka,
a food luminary fostered under Joël Robuchon.

Two selections co-produced with the distinguished French establishment "Restaurant Ryuzu." One is a plate of mild celeriac with assorted vegetables accented by a trio of rich cheeses. The other is Tsumari pork rillettes sandwiched by cake salés with a black truffle fragrance. The layered flavors go unmistakably well with red wines.

 Prepared specially for our vegetarian passengers (some dishes contain egg or dairy products).

Light Dishes Anytime

Japanese and International set menus.

Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

Kobachi

Simmered beef rib and vegetables in soy-based sauce

Shusai

Salted rice malt-grilled Pacific saury and fishcake

[295 kcal]

Steamed rice or rice porridge, miso soup and Japanese pickles

Accompaniment for steamed rice

Dried nori seaweed

Natto (fermented soybeans)

Salted kombu kelp

International Cuisine

Main dish

Cheese and truffle omelet

[397 kcal]

Fruits

Choose from bread or cereal.

- Raisin, croissant served with flavorful Japanese Hiruzen jersey butter
Accompanied with a choice of strawberry jam, marmalade or honey
- Cereal with milk