



# Delicious Journey to Corsica

～ 美食の旅 コルシカの風を感じながら ～

フランス・コルシカ島にある5スターホテル「グランドホテル ドゥ カラロッサ」のシェフ、パスカル・カイヨー氏監修の  
コルシカ島の牧歌的な香りとダイナミックでありながら洗練された料理をご堪能いただけるスペシャルコースです。

Pan-Fried Tiny Shrimp with Spelt Risotto and Beets  
Accents of Coconut and Lemongrass

小エビのポワレとスペルト小麦のリゾット ビーツを添えて  
ココナッツとレモングラスの香り

Zucchini Quenelle with Honey and Onion Served in a Tomato Soup

ズッキーニの一皿 トマトのジュレ  
蜂蜜とオニオンの香り

Conchiglioni Stuffed with Squid Bolognese Fragrant Basil-Tomato Syrup

コンキリオニで包んだ烏賊のボロネーゼ  
バジル香るトマトのシロップ

Pork Belly Confit with Herbal Chutney

豚バラ肉のコンフィ  
ハーブ香るチャツネと共に

Roast Flounder with Hazelnut Crumble

Cappuccino of Glazed Turnip and Sima Pork Bacon

ヒラメのロティ ヘーゼルナッツのクランブル  
蕪のグラッセ 島豚ベーコン風味のカプチーノ仕立て

Charcoal-Grilled Tenderloin of Okinawan Kuroge Wagyu Beef

Oven-Crisped Pavé of Potato and Parmesan Cheese

県産黒毛和牛フィレ肉のグリルとジャガイモのコンプレッション  
パルメザンチーズのグラチネ

Today's Special Dessert

本日のスペシャルデザート

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥22,000

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.  
表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

AFB-F:GM(2024-04-01)