



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・デ・カラロッサ」のシェフ、パスカル・カイヨー氏監修
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

〈起 Source〉

Petit Kebab of Mushrooms and Prosciutto with Garlic Sauce
キノコと生ハムのミニケバブ ガーリック風味のソース

〈高揚 Emotion〉

Sea-Scented Blancmange with Tapioca
タピオカを添えた海の香りのブランマンジェ

〈発見 Discovery〉

White Fish Tartare Tucked in a Tuile of Nero di Seppia
イカ墨のレースチュイールに隠された白身魚のタルタル

〈革新 Exotisme〉

Pan-Fried Ris de Veau with Mousseline of Roasted Onions
リードヴォーのポワレ ローストオニオンのムースリース

〈伝統 Tradition〉

Foie Gras, Beef and Vegetables in Pot-au-Feu Style
フォアグラ 牛肉 野菜のポトフ仕立て

〈幸福 Bonheur〉

Sorbet of Grands Crus Chocolat
グランクリュショコラのシャーベット

〈結 Epilogue〉

Citrus-Scented Baguette Crocante
柑橘風味のバゲットクロカント

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(2023-04-01)