

## 東京雲海レストラン～新緑・蛍～

### MENU

クリームチーズとサーモンのミント風味

Cream cheese and salmon seasoned with mint

ポテトとオマール海老のテリーヌ仕立て トリュフ香るビネグレット

Potato and lobster terrine, truffle-flavored vinaigrette

鶏むね肉のムースリーヌ 雲丹風味のクリームソース

Chicken breast mousseline in sea urchin-flavored cream sauce

ホワイトコーンの冷製スープ

Chilled white corn soup

鱸のポワレ ピストゥーソース

Sea bass poele in pistou sauce

牛タンのポワレ 香草バターソースと赤ワイン煮込み

Beef tongue poele stewed in herb butter sauce and red wine

ヌガーを詰めたマスカルポーネチーズムース 2種のソース

Nougat-filled mascarpone cheese mousse with two kinds of sauce

コーヒー又は紅茶

Coffee or tea

小菓子

Sweets

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

\*Contents may be subject to change.