



京王プラザホテル札幌開業35周年記念
予約制フランス料理<アンブローシア>

丸山名誉総料理長 賞味会



ホテル開業以来、35年間京王プラザホテル札幌の味を守り続けた名誉総料理長「丸山時能」が日頃ご愛顧いただいているお客様への感謝を込めて、クラシックなフレンチに新しい手法と感覚を取り入れた渾身のフランス料理でお客様をおもてなし致します。

日時:5月27日(土)18:30~

会場:22F スカイバンケットルーム「ペガサス」

おひとり様22,000円(税・サービス料込) ※ソムリエ松田陽一郎が厳選するワインとともに

MENU

Asperges vert et blanc tiède sauce Hollandaise à l'orange
2種のアスパラガス(グリーン、ホワイト)ティエード オレンジ風味 オランダーズソース

Salade Gourmande
美食家のサラダ仕立て
(フォアグラ、オマール海老、ホタテ貝、インゲン、マッシュルームなど)

Consommé froid et vichyssoise Paris soir
コンソメジュレとヴィシソワーズのパリ・ソワール

Sole Bonne-Femme
舌平目のマッシュルーム入りグラタン“ボンファン”

Filet de bœuf “SAROMA” poêlé à la Bordelaise
サロマ黒牛フィレ肉のポワレ ボルドレーズソース

Fromage assortis
チーズ盛り合わせ

Tarte tatin et glace à la vanille
りんごのタルト バニラアイスクリーム添え

Pain à la maison HOKKAIDO farine
北海道産小麦で作ったパン各種

Café Bio
有機栽培のコーヒー

Canelé et Financier
カヌレとフィナンシェ

ご予約・お問い合わせ<レストラン予約>
011-271-3203 (9:00~19:00)

