

Fleur menu

Chef's small present

食前のお愉しみ

"Hotaruika" squid and scallop tartare, Green pea "coulis" with vinaigrette sauce
蛍烏賊と帆立貝のタルタル仕立て グリーンピースのクーリー添え
ヴィネグレットソース

Seasonal onion potage

新玉ねぎのポタージュ

Sauteed sea bream with spring cabbage, Butterbur scape with burnt butter sauce
真鯛のポワレ 春キャベツ添え 露の茎入りブール・ノワゼットソース

Sauteed beef loin and boiled various vegetables with mustard sauce
国産牛ロース肉のポワレ 彩り野菜添え マスタードソース

Coconut flavored blancmange with cassis sherbet
ココナッツ風味のブランマンジェ カシスソルベと共に

Coffee or Tea Small sweet

コーヒー 又は 紅茶 小菓子

Bread

パン

Fuji View Hotel

Chef Toshiaki Maeda

料理長 前田 俊明

Foods may vary due to daily market.

※ 食材の都合により献立が変わる場合がございます。