



フワッとしたムースとツケにした鯖肉の旨さを堪能できるタルタル



柔らかく焼き上げた牛フィレ肉にマルサラ酒で作るカラメルを纏わせました



鯛の旨味が詰まった出汁とアサリの出汁をベースに作ったコク深いソース

Menu

- 【オードブル】
- 鮭とごぼうのムース 牛肉のタルタル
- 【オードブル】
- 帆立・きのこ・さつま芋のリゾット
- 【魚料理】
- 真鯛のポワレ
- サフランクリームソース
- 【肉料理】
- 牛フィレ肉のカラメリゼ
- 【ガルニチュール】
- バーニャカウダ
- 【デザート&コーヒー】
- フリュイルージュのチョコレートのムース
- 自家製パン

## サルビア 12月のコース

■魚もしくは肉料理メインのコース ¥5,000

■フルコース【魚&肉料理】 ¥6,000

※プラス¥500でポタージュスープを  
 プラス¥1,000で“至福のコンソメスープ”を追加できます

HOTEL GRAND HILL  
 ICHIGAYA

【ご予約・お問合せは】 東館1階 欧風ダイニング サルビア TEL:03-3268-0118  
 営業時間 17:00~22:00<LO 21:30> ※12月22日~25日はクリスマスディナーのみのご案内となります