

Substance Lunch Course サブスタンスランチコース

Appetizer 前菜

Hokuriku Amberjack and Salmon Roe Marinade Cauliflower Purée, Lemon Vinaigrette, Cumin Oil

北陸産寒鰯といくらのマリネ カリフラワーのピューレ レモンのヴィネグレット クミンオイル



Soup スープ

Lobster Bisque Spinach Gnocchi, Rosemary Oil

ビスク・ド・オマール ほうれん草のニョッキ ローズマリーオイル



Main メイン

Grilled Wagyu "Ichibo" Sautéed Winter Vegetables, Sauce Périgueux, Echizen Salt

黒毛和牛イチボのグリル 冬野菜ソテー ソースペリグー 越前塩



Dessert デザート

Daily Dessert

本日のデザート



Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

Bread

パン



¥5,800 (消費税・サービス料込)



Please let us know if you have any food allergies.
食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフへお申し付けください。

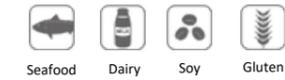


Substance Full Lunch Course サブスタンスフルランチコース

Appetizer 前菜

Hokuriku Amberjack and Salmon Roe Marinade Cauliflower Purée, Lemon Vinaigrette, Cumin Oil

北陸産寒鰯といくらのマリネ カリフラワーのピューレ レモンのヴィネグレット クミンオイル



Soup スープ

Lobster Bisque Spinach Gnocchi, Rosemary Oil

ビスク・ド・オマール ほうれん草のニョッキ ローズマリーオイル



Fish 魚料理

Grilled Spanish Mackerel from Fukui Turnip Purée, Sautéed Leafy Greens,

Sweet Potato Frites, Herb Crumb Butter Sauce with Kinome Aroma

福井県産サワラのグリル 蕪のピューレと葉野菜のソテー

薩摩芋のフリット 香草クラムバターソース 木の芽の香り



Meat 肉料理

Grilled Wagyu "Ichibo" Sautéed Winter Vegetables, Sauce Périgueux, Echizen Salt

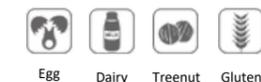
黒毛和牛イチボのグリル 冬野菜ソテー ソースペリグー



Dessert デザート

Daily Dessert

本日のデザート



Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

Bread

パン



¥7,200 (消費税・サービス料込)

Courtyard Fukui 1-3-5 Chuo, Fukui, Fukui, Japan, 910-0006 +81 776-506621

<https://www.marriott.com/ja/hotels/kmqcy-courtyard-fukui/overview/>