

Hiver Dinner イヴェールディナー

Amuse アミューズ

本日のアミューズ 2種

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

Pistachio and Strawberry Mousse with a Hint of Shiso

ピスタチオと苺のムース 紫蘇の香り



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)

Saison Dinner セゾンディナー

Amuse アミューズ

本日のアミューズ 3種

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 越前塩



Dessert デザート

Pistachio and Strawberry Mousse with a Hint of Shiso

ピスタチオと苺のムース 紫蘇の香り



Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Bread
パン



¥9,800 (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。

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

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