

Eveil Dinner エヴェイユ ディナー

Appetizer 前菜

Marinated Fukui Salmon with Early Summer Vegetables, accompanied by a Green Pea Fromage Mousse

ふくいサーモンのマリネ 初夏野菜 グリーンピースのフロマージュムース

Soup スープ

Velvety New Potato and Leek Potage garnished with Crispy Fried Bacon

新じゃがいもとポワローのポタージュ フライドベーコン

Fish 魚料理

Poêlé of Fresh Fish Fava Bean and Shrimp Arancini served with Asparagus Cream Sauce

鮮魚のポワレ ソラマメと海老のアランチーニ アスパラクリーム

Main メイン

Slow-Cooked Gifu Prefecture Mino Kenton Pork served with Komego Red Wine Sauce

岐阜県産 美濃けんとんの低温調理 米五の赤ワインソース

Dessert デザート

Mango and Coconut with Elderflower

マンゴーとココナッツ エルダーフラワーのマリネ

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

¥8,000

Bonvoy 会員料金 ¥7,200

(消費税・サービス料込)

Bread

パン



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。

Our restaurant uses free-range eggs raised in a natural environment. 当店では、自然に近い環境で育てられた平飼い卵を使用しています

Saison Dinner セゾンディナー

Appetizer 前菜

Marinated Fukui Salmon with Early Summer Vegetables, accompanied by a Green Pea Fromage Mousse

ふくいサーモンのマリネ 初夏野菜 グリーンピースのフロマージュムース

Soup スープ

Velvety New Potato and Leek Potage garnished with Crispy Fried Bacon

新じゃがいもとポワローのポタージュ フライドベーコン

Fish 魚料理

Poêlé of Fresh Fish Fava Bean and Shrimp Arancini served with Asparagus Cream Sauce

鮮魚のポワレ ソラマメと海老のアランチーニ アスパラクリーム

Main メイン

Grilled Japanese Black Wagyu Ichibo Steak served with Komego Red Wine Sauce

黒毛和牛イチボのグリル米五の赤ワインソース

Dessert デザート

Mango and Coconut with Elderflower

マンゴーとココナッツ エルダーフラワーのマリネ

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Bread

パン

¥11,000

Bonvoy 会員料金 ¥9,900

(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。

Our restaurant uses free-range eggs raised in a natural environment. 当店では、自然に近い環境で育てられた平飼卵を使用しています。



Signature Dinner シグネチャー ディナー

Appetizer 前菜

Marinated Bigfin Reef Squid with Tomato Consommé and Mint Oil
アオリイカのマリネ トマトコンソメ ミントオイル

Second Appetizer 第二前菜

Pan-Seared Scallops with Green Pea Purée and Cottage Cheese
ホタテのポワレ グリーンピースのピューレ カッテージチーズ

Soup スープ

Velvety New Potato and Leek Potage delicately scented with Truffle
新じゃがいもとポワローのスープ トリュフの香り

Fish 魚料理

Pan-Seared Fresh Fish with Salmon Roe Beurre Blanc
鮮魚のポワレ いくらブルブランソース

Main メイン

Grilled Japanese Black Wagyu Rump Cap, Rossini Style
黒毛和牛イチボのグリル ロッシーニ風

Dessert デザート

Mango and Coconut with Elderflower
マンゴーとココナッツ エルダーフラワーのマリネ

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

Bread
パン

¥15,000

Bonvoy 会員料金 ¥13,500

(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。

Our restaurant uses free-range eggs raised in a natural environment. 当店では、自然に近い状態で育てられた平飼卵を使用しています。



Substance

Courtyard Fukui

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

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