

## Printemps Dinner プランタン ディナー

### Appetizer 前菜

Lightly Cooked Hokuriku Sawara with New Onion Mousse Citrus Vinaigrette  
北陸産サワラのみキュイ 新玉ねぎのムース 柑橘のビネグレット

### Soup スープ

Potage Crécy Cumin Fromage  
ポタージュクレシー クミンのフロマージュ

### Fish 魚料理

Poached Sakura Sea Bream with Arugula and Fennel Sauce Crushed New Potatoes  
桜鯛のポシェ ルッコラとフェネルのソース 新じゃがのエクラゼ

### Mainメイン

Roast Pork, Spring Vegetables, Mustard Cream Sauce  
豚のロースト 春野菜 マスタードクリームソース

### Dessert デザート

Forénoir Chocolat & Cherry  
フォレノワール ショコラ&チェリー

### Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

### Bread

パン

¥8,000 (税金・サービス料込)

Bonvoy会員料金 ¥7,200 (税金・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 nature 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。



**Substance**

## Saison Dinner セゾンディナー

### Appetizer 前菜

Lightly Cooked Hokuriku Sawara with New Onion Mousse Citrus Vinaigrette  
北陸産サワラのミキュイ 新玉ねぎのムース 柑橘のビネグレット

### Soup スープ

Potage Crécy Cumin Fromage

ポタージュクレシー クミンのフロマージュ

### Fish 魚料理

Poached Sakura Sea Bream with Arugula and Fennel Sauce Crushed New Potatoes  
桜鯛のポシェ ルッコラとフェネルのソース 新じゃがのエクラゼ

### Main メイン

Grilled Japanese Black Wagyu Sirloin Cap with Spring Vegetables Mustard Cream Sauce  
黒毛和牛イチボのグリル 春野菜 マスタードクリームソース

### Dessert デザート

Forénoir Chocolat & Cherry

フォレノワール ショコラ & チェリー

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Bread

パン

¥11,000 (税金・サービス料込)

Bonvoy会員料金 ¥9,900 (税金・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 nature 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。



**Substance**

## Signature Dinner シグネチャー ディナー

※2日前までのご予約制となっています

### Appetizer 前菜

Marinated Sakura Sea Bream with Instant Cherry Smoked Sweet Shrimp from Fukui, Salmon Roe and Beet

桜鯛のマリネ 福井県産甘エビの瞬間桜燻製 いくら ビーツのクリーム

### Second Appetizer 第二前菜

Stuffed Hotaru Squid from Hokuriku with Caviar

北陸産蛍烏賊のシューファルシ キャビア

### Soup スープ

Potage Crécy Cumin Fromage

ポタージュクレシー クミンのフロマージュ

### Fish 魚料理

Roasted Hokuriku Sawara with Bourgeoisette Sauce and Arugula Puree

北陸産サワラのロースト ブールノワゼットソース ルッコラのピュレ

### Main メイン

Roasted Japanese Black Wagyu Sirloin Cap with Foie Gras & Truffle Sauce and Spring Vegetables

黒毛和牛イチボのロティ フォアグラとトリュフソース 春野菜

### Dessert デザート

Forénoir Chocolat & Cherry

フォレノワール ショコラ&チェリー

### Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

### Bread

パン

¥15,000 (税金・サービス料込)

Bonvoy会員料金 ¥13,500 (税金・サービス料込)



Seafood  
魚



Egg  
卵



Sesame  
ごま



Dairy  
乳製品



Peanut  
ピーナッツ



Shellfish  
貝・甲殻類



Soy  
大豆



Tree nut  
ナッツ



Gluten  
グルテン

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 nature 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。



**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/>