

# Recipe of the Legend ～Neo Classic～

名古屋観光ホテルの伝統と、由緒ある神社の和ごころがひとつになり、大切なゲストをもてなす逸品となり登場。  
ここでしかご提供できない特別なフランス料理を、お箸でお楽しみいただける“フレンチ懐石”にアレンジしたメニューです。



## MENU

フォワグラと茸のデュクセル 茶碗蒸し風 オレンジのエスプーマ

海の幸のタルタル 黄身酢ソース和え ジャルダン仕立て

コンソメスープ

舌平目、ずわい蟹、平貝のサラマンドル焼き  
真昆布の器仕立て

牛フィレ肉のパイ包み焼き ソースマデール

焼き鱈子とおおさの茶漬け 白胡麻の香り

柑橘のテリーヌ バジルのアイスクリーム  
シブーストのトライアングル

コーヒー

**16,000円**

(サービス料・税込み 19,008円)

## MENU

ずわい蟹のふんわりゼリー包み キャビア添え  
キングサーモンのミキューイ ハーブオイル焼き

エスカルゴ、リドヴォー、名古屋コーチンの椎茸詰め  
ブルゴーニュバター焼き

ブイヤベース スープ仕立て パイ包み

鮑の網焼き パセリソース  
車海老とニョッキのグラタン ほのかなカレー風味

国産牛フィレ肉のローストにほほ肉の煮込み  
ポムマキシム添え溜風味の焦がしバターソース

ゴージャスなミニ海鮮丼  
(生海胆、甘海老、いくら、あおりいか)

パールホワイトのチョコムース フランボワーズのコンフィチュール詰め  
ジャスミンのアイスクリーム 抹茶のカヌレを添えて

コーヒー

**20,000円**

(サービス料・税込み 23,760円)