

## Sky Restaurant STAR GATE スカイレストラン スターゲイト

### Lunch Course ランチコース 例

**Espoir** ¥3,000

#### エスポワール

- Assorted Appetizer ●Soup of the Day
- Entrees ～Please choose one of these 3 dishes.～
  - \*Grilled Domestic Chicken with Ratatouille Sauce
  - \*Pan-Sautéed Salmon with Green Pepper flavored White Wine Sauce
  - \*Spaghetti with Clam and Cherry Tomato
- Dessert ●Coffee or Tea ●Bread and Butter

- 9種の一口前菜の取り合わせ ●本日のスープ
- メインディッシュ ～下記の3品から1品お選びください～
  - \*国産鶏モモ肉のグリル ソース ラタトゥイユ
  - \*サーモンのポワレ 緑胡椒風味の白ワインソース
  - \*浅利とプチトマトのスパゲッティ
- デザート ●コーヒーまたは紅茶 ●パンとバター

---

**Grilling Lunch** ¥3,800

#### グリルランチ

- Assorted Appetizer ●Soup of the Day
- Entrees ～Please choose one of these 5 dishes.～
  - \*Grilled Fillet of Domestic Beef with Chasseur Sauce
  - \*Grilled Beef Sirloin with Horseradish flavored Sauce
  - \*Grilled Fish of the Day with Bourguignon Butter Sauce
  - \*Grilled Bacon Wrapped Scallop with Capers flavored Brown Butter Sauce
  - \*Grilled Australian Lamb Loin with Basil Sauce
- Dessert ●Coffee or Tea ●Bread and Butter

- 9種の一口前菜の盛り合わせ ●本日のスープ
- メインディッシュ ～下記の5品から1品お選びください～
  - \*国産牛ヒレ肉のグリル ソースシャスール
  - \*国産牛サーロインのグリル 西洋わさび風味のソースで
  - \*本日の魚のグリル ソース ブールブルギニオン
  - \*帆立のベーコン巻きのグリル ケッパー風味の焦がしバターソース
  - \*オーストラリア産仔羊背肉のグリル バジル風味のソース
- デザート ●コーヒーまたは紅茶 ●パンとバター

## Dinner Course ディナーコース 例

### L'automne ¥7,500 ロートンヌ

- Appetizer ●Terrine of Lobster and Vegetable with Red Bell Pepper Mousse
- Sautéed Red Sea Bream with String Bean Salad ●Sorbet
- Meat ～Please choose one of these 2 dishes.～  
\*Grilled Fillet of Australian Beef  
\*Roasted French Duck with Baked Apple & Creamed Turnip
- Dessert ●Coffee or Tea ●Bread and Butter

- お口取り
- オマール蝦と野菜のテリーヌ 赤ピーマンのムースと共に ソースバジル
- 白インゲン豆のスープ バントレッシュ添え
- 真鯛のソテー サヤインゲン豆のサラダ添え
- グラニテ
- 肉料理 ～下記の2品から1品お選びください～  
\*オーストラリア産牛ヒレ肉のグリル キノコのソースで  
\*フランス産合鴨肉のロースト 焼き林檎と蕪のクリーム煮添え
- デザート ●コーヒーまたは紅茶 ●パンとバター

---

### Gourmand ¥12,000 グルマン

- Terrine of Lobster and Vegetable with Caviar served with Red Bell Pepper Mousse
- Grilled Scallop and Paella Risotto served with Tricolor Bell Pepper
- Cumin flavored Consommé Soup with Scampi and Mussel
- Lobster and Sea bass "Nage" ●Sorbet
- Grilled fillet of Domestic Beef served with Foie gras
- Dessert ●Coffee or Tea ●Bread and Butter

- オマール蝦と野菜のテリーヌ キャビア添え 赤ピーマンのムースと共に
- 帆立のグリルとパエリア風リゾット 三色のピーマンと共に
- スキャンピとムール貝の入ったクミンの香るコンソメスープ
- オマール蝦と鱸のナージュ仕立て
- グラニテ
- 国産牛ヒレ肉のグリル フォアグラ添え
- デザート ●コーヒーまたは紅茶 ●パンとバター