



HOTEL MEURICE  
Paris

## LE MEURICE

### ANA ハロー特選メニュー

調理長ヤニック・アレノ、他スタッフがル・ムーリスへのご来店を心より感謝いたします。

調理長ヤニック・アレノのお勧め料理

\*\*\*\*\*

グラス シャンペン

突き出し

#### 前 菜

シュガーパンを添えたフォアグラ、海藻入りカブのチャツネ添え

キャビア入りサワークリームを添えたバريك風スモークサーモン

アーティーチョークのクリームを加えたフレーゴラ風リゾット、パルメザンチーズ添え

#### メイン

貝類を加えた白スズキの蒸し煮、タイム風味のバターで味付けしたポテトのフォンデュ

フォアグラ入り若鶏のファルシ

インド産カレーを加えたブルー・オマール海老料理とスパイシーなブイヨンに加えた爪肉のラヴィオリ

ハーブサラダ

#### デザート

バイヨレット・ジュース浸したイチゴデザート、レモンを加えたホワイトネージュ

アーモンド入りマンゴのカリソン、アイスクリーム・ボール

ラズベリー入りピュイダムール・ケーキ、バニラ風味のクレームシーブスト添え

小菓子

ハーフボトルのワインとミネラルウォーター（500ml）

コーヒー又は紅茶

上記メニューは、季節或いは入荷などの諸事情により急遽変更する場合がございますので予めご了承ください。

平成21年11月23日 現在