



PALACE HOTEL TOKYO

Asparagus Dinner 2018

Menu

Salmon confit with tomato jelly, caviar and lime on top
White asparagus salad and espuma
サーモンのコンフィ キャビアとライムと新芽 トマトのジュレ
ホワイトアスパラガスサラダとエスプーマ

— ♪ — ♪ — ♪ —

Deep fried white asparagus with cream of white asparagus soup
ホワイトアスパラガスのフリットをホワイトアスパラガスのクリームスープと共に

— ♪ — ♪ — ♪ —

Grand White Asparagus platter

Served with sous vide beef tenderloin
German uncured smoked farmer's ham and parsley potatoes
Hollandaise sauce and melted butter
グランド ホワイトアスパラガスプラッター
牛フィレ肉の真空調理と共に
ドイツ産バウアルン生ハムと柔らかくボイルしたパセリ風味のポテト
オランダーズソース 溶かしバター

— ♪ — ♪ — ♪ —

Palet au chocolat with rosemary ice cream bonbon, salted butter caramel sauce
パレオショコラ ボンボン仕立てのローズマリー風味のアイスクリーム 塩バター風味のキャラメルソース

— ♪ — ♪ — ♪ —

Coffee or tea & petit fours
カフェ&ミニャルティーズ