

Restaurant & Lounge ~ Grue ~

プルミエ B Premier-B

要予約

Reservation Required



フォアグラと海老のロイヤル
Grueスタイル

Foie Gras and Shrimp Royal Grue Style

舞鶴産鮮魚のカルパッチョ
トリュフの香り

Carpaccio of fresh fish from Maizuru with truffle

蟹の炙りと蟹味噌のグラチネ仕立て
Seared Crab and Crab Miso Gratine

本日の舞鶴産の鮮魚料理
(スチームもしくはポワレ)

Today's Fresh Fish Dish from "Maizuru"
(Steam or Pain-Fried)

伊勢海老と鮑の饗宴
Lobster and Abalone Feast

金箔とイクラのサフランリゾット
Saffron Risotto with Gold Leaf and Ikura

デザート
Dessert

コーヒー
Coffee

お一人様 12,100円
(消費税・サービス料込)

*表示の料金は、すべて税込み価格です。／ All price are in Japanese Yen and include 10% tax.

【レストラン個室のご案内】

4名から6名様までご利用できる

個室(潮路しおじ)をご用意いたしました。

※個室専用メニュー(要予約)



サンプルメニューです。
季節・天候により食材が変更する場合がございます。
ALGの対応など御相談ください。

写真はイメージです。／ The photo is an image.