



Alan Bonnet

Four Seasons

DINING ROOM

シェフのお薦め Chef's Recommendation

マラソルキャビア添え
Malossol Caviar

コンソメクサビエ
Consomme Xavier

帆立て貝のムースうに風味ソース
Scallop Mousse, Sea Urchin Sauce

トルネードステーキカフェドパリ風
Tournedos, Cafe de Paris

ラズベリーのパフェ オートミールクッキー添え
Raspberry Parfait with Oatmeal Raisin Cookies

低カロリーメニュー Low Cholesterol and Salt Free Dish

帆立て貝のグリルライム添え
Grilled Scallops with Lime

ベジタリアンの為のメニュー Vegetarian Dish

季節温野菜詰め物ハウンドレッシング
Assorted Vegetables with House Dressing

本日のお薦めワイン From the Wine Cellar

コート デュ ローヌ WHITE and RED WINE BY THE GLASS Cotes Du Rhone	¥500
シャブリモルティエ1991 WHITE WINE BY THE BOTTEL Chablis Mortier 1991	¥5.500
ボジョレーモルティエ1990 RED WINE BY THE BOTTLE Beaujolais Mortier 1990	¥3.000

Captain T. Inagaki

Hotel Manager Y. Yamamuro

Executive Chef Y. Yanagishita Restaurant Manager A. Farkas

AT SEA, EN ROUTE TO NACHI KATSUURA MARCH 5TH, 1993
M.S. ASUKA

DINNER

前菜

Appetizers

1. マラソルキャビア薬味添え
Malossol Caviar
2. 温製エスカルゴのフランス風
Escargot Burguignone
3. アティチョークとアスパラガスのバルサミコドレッシング
Artichoke and Asparagus, Balsamic Dressing

.....

スープ

Soups

1. コンソメ クサブイエ
Consomme Xavier
2. 伊勢海老のビスクスープ
Lobster Bisque
3. 白桃とヨーグルトの冷製スープ
Chilled Peach Yoghurt

.....

帆立て貝のムースうに風味ソース
Scallop Mousse, Sea Urchin Sauce

.....

ミント風味シャーベット
Mint Sherbet

.....

メインコース

Main Courses

1. トルネードステーキ カフェドパリ風
Tournedos, Cafe de Paris
2. 鳩のローストサルミソース
Roasted Squab with Salmis Sauce
3. 仔牛肉ポアレ網笠茸ソース
Sauteed Veal with Morel Sauce

.....

サラダ

Salad

トマトとキュウリのサラダ
Tomatoes and Cucumber Salad
フレンチ、和風、又は レモンドレッシング
French, Japanese or Lemon dressing

.....

デザート

Desserts

1. ラズベリーのパフェ オートミルクツッキー添え
Raspberry Parfait with Oatmeal raisin Cookies
 2. チョコレート デライト
Chocolate Delight on Cappuccino Sauce
- チーズの盛合わせ
Assorted International Cheeses with Crackers

.....

お飲み物

Beverages

1. 挽きたてコーヒー
Freshly Brewed Coffee
2. カフェイン抜きコーヒー
Decaffeinated Coffee
3. 各種ティー
Variety of English and Herb Teas

.....

ペティフル

Petits Fours

Bonnec Brothers entered an art school after their study of philosophy. Between '74 to '80, they traveled all round Europe, studied in Plad Museum, Louvre Museum, National Gallery, their style of painting became to accord each other, they opened personal exhibition by the name of Bonnec Brothers. As the start in Paris in '80, their personal exhibition held in Cannes, Brussels, Geneva, Chicago, New York, Dallas, Montreal and in Tokyo. Especially at the famous boat race of '83 "Lorient-les Bermudes-lorient", 20,000 people visited them.

Bonnec Brothers
ALAN BONNEC
Born in Lorient, West of France, 1952.

COVER ART:
URASHIMA KOJI DESIGN OFFICE



Ulan Isomaa

Four Seasons

DINING ROOM

シェフのお薦め
Chef's Recommendation

海の幸モザイクキャビア ムスリン添え
Mosaïque of Seafood with Caviar Mousseline

ロシア風スープボルシチ
Russian "Bortsch"

焼き肉オリエンタルピラフ添え
Korean Style Barbecued Beef

オレンジトリフルラード
Orange Truffle Roulade

低カロリーメニュー
Low Cholesterol and Salt Free

グリルチキンのレモン添え
Grilled Chicken with Lemon

ベジタリアンの為のメニュー
Vegetarian Dish

季節温野菜詰め物ハウスドレッシング
Assorted Vegetables with House Dressing

本日のお薦めワイン
From the Wine Cellar

コート デュ ローヌ WHITE and RED WINE BY THE GLASS Cotes Du Rhone	¥500
ピューイ ヴィンザレス モルティエ1989 WHITE WINE BY THE BOTTEL Pouilly Vinzelles Mortier 1989	¥6.000
フローリー モイヤード1990 RED WINE BY THE BOTTLE Fleurie Moillard 1990	¥5.000

Captain T. Inagaki

Hotel Manager Y. Yamamuro

Executive Chef Y. Yanagishita Restaurant Manager A. Farkas

IN PORT OF NACHI KATSUURA MARCH 6TH, 1993

M.S. ASUKA

DINNER

前菜

Appetizers

1. 海の幸モザイクキャビア ムスリン添え 2. 蓮根.帆立て貝.胡瓜の梅肉ソース
Mosaïque of Seafood with Caviar Mousseline Selection of Japanese Appetizers
3. トロピカルフルーツの盛合わせチェリー酒風味
Variety of Fruit Salad with Cherry Liqueur
-

スープ

Soups

1. クラムチャウダー 2. ロシア風スープ "ボルシチ"
Clam Chowder Russian "Bortsch"
3. パパイアの冷製スープ
Chilled Cream of Papaya
-

メインコース

Main Course

1. 焼き肉オリエンタルピラフ添え 2. 牛舌の赤ぶどう酒蒸し煮フランス風
Korean Style Barbecued Beef Braised OX Tongue in Burgundy Wine
3. 的鯛のポアレー レモン風味ソース
Sauteed John Dory with Leeks
-

サラダ

Salad

ミモザサラダ

Mimosa SALad

- 和風, イタリアン 又は サウザンアイランド ドレッシング
Japanese, Italian or Thousand Island Dressings
-

デザート

Desserts

1. 洋梨のベルエレン風 2. オレンジトリフ ルラード
Pear Belle Helene Orange Truffle Roulade
3. チーズの盛合わせ
Assorted International Cheeses with Crackers
-

お飲み物

Beverges

1. 挽きたてコーヒー 2. カフェイン抜きコーヒー
Freshly Brewed Coffee Decaffeinated Coffee
3. 各種ティー
Variety of English and Herb Teas

Bonnec Brothers entered an art school after their study of philosophy. Between '74 to '80, they traveled all round Europe, studied in Plad Museum, Louvre Museum, National Gallery, their style of painting became to accord each other, they opened personal exhibition by the name of Bonnec Brothers. As the start in Paris in '80, their personal exhibition held in Cannes, Brussels, Geneva, Chicago, New York, Dallas, Montreal and in Tokyo. Especially at the famous boat race of '83 "Lorient-les Bermudes-lorient", 20,000 people visited them.

Bonnec Brothers
ALAN BONNEC
Born in Lorient, West of France, 1952.

COVER ART:
URASHIMA KOJI DESIGN OFFICE