

# Menu

## 前菜盛り合わせ

蟹サラダ・スモークサーモン・蛤のエスカルゴバター焼き  
前菜拼盘 蟹沙拉 油醋浸三文鱼 大蒜黄油煎文蛤

## コンソメスープマドリレーヌ風

トマトの風味を効かせて  
牛肉清汤番茄风味

## 活真鯛のボンファム

白ワイン蒸しの真鯛をクリームソースと合わせグラタン風に  
煎真鯛鱼浇奶油调味酱

## そば

日本産のフレッシュ鮑の肝を使ったそばつゆで  
荞麦面 日本产鲍鱼干酱

## 和牛サーロインステーキボルドー風

赤ワインソース・シャリアピンソースで  
烤日本和牛配以波尔多红葡萄酒酱和俄罗斯式洋葱酱

## ガーリックピラフ

大蒜炒饭

## 本日のデザート

甜品拼盘

## 食後酒 アマレット

餐后甜酒 芳津杏仁

(1200元/お一人様)

By Chef Sakamoto  
調理長 坂本賢一  
The Door Restaurant & Bar