

CLOUDS  
BAR & DINING

Menu

アミューズブーシュ  
Amuse Bouche

鴨のリエット バルサミコ風味のいちごとフレッシュなラディッシュ  
ブリオッシュトーストで  
Duck Rillette, Balsamic Glazed Strawberries,  
Fresh Radish, Toasted Brioche

蟹と帆立の自家製ラビオリ チキンコンソメ  
House-made Crab and Scallop Ravioli  
with Chicken Consommé

ローストしたブロッコリーニのサラダ  
カーボロ・ネロとペカンナッツ リコッタチーズ  
Salad of Roasted Broccolini with Cavelo Nero,  
Toasted Pecans, Ricotta

クリスピーな皮つきサステナブル・鯛  
クリーミーなセレリアックピューレと菊芋 クラム・ヴルーテソースで  
Crispy Skin Sustainably Sourced Sea Bream,  
Creamy Celeriac Purée, Crispy Sunchokes, Clam Velouté

牛のパンシアード 彩りピーツとサフラン風味のフェンネル  
マスタードをきかせたビーフのジュで  
Pan-seared Beef with colorful Beetroot,  
Saffron Pickled Fennel, Mustard Beef Jus

季節のお口直し  
Seasonal Cleanser

シェフのデザート  
Chef's Dessert

プチフル  
Petit Fours