



Grilled domestic beef loin w / porcini mushrooms
& champignon duxelle sauce



Steamed red snapper
& scallop in white wine, nam sai style



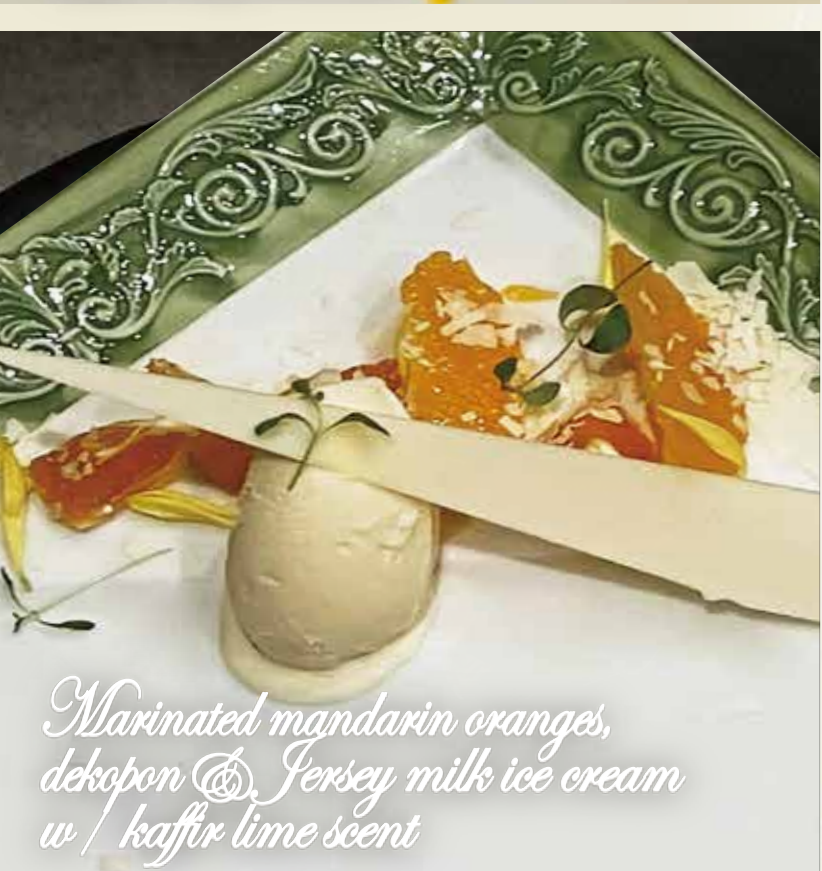
Sautéed king crab & oysters w / 15-grain rice tom yum risotto



Snow crab, marinated salmon
& turnip ravioli



3 kinds of
Vietnamese spring rolls



Marinated mandarin oranges,
dekopon & Jersey milk ice cream
w / kaffir lime scent



Shark fin, shiitake mushroom
& snow fungus soup



Casablanca Silk

DINNER COURSES

A-course

- | | | |
|------------------|---|---------------------------|
| AMUSE | 生春巻き 3 種盛合せ
3 kinds of Vietnamese spring rolls | 15,000
(16,500) |
| SOUP | フカヒレ 花椎茸 白木くらげのスープ
Shark fin, shiitake mushroom & snow fungus soup | |
| APPETIZER | ズワイ蟹とマリネしたサーモン 蕪のラビオリ仕立て
Snow crab, marinated salmon & turnip ravioli | |
| WARM DISH | たらば蟹と牡蠣のソテー 十五穀米のトムヤムリゾットと共に
Sautéed king crab & oysters w / 15-grain rice tom yum risotto | |
| SEAFOOD | 金目鯛と帆立の白ワイン蒸し ナムサイ風
Steamed red snapper & scallop in white wine, nam sai style | |
| GRANITÉ | 季節のグラニテ
Seasonal granite | |
| MEAT | A5ランク山形牛サーロインのグリル
トリュフを添えて ポルチーニ茸とシャンピニオンデュクセルソース
Grilled A5 Yamagata beef sirloin & truffles
w / porcini mushrooms & champignon duxelle sauce | |
| PHO | 牛しゃぶのフォー
Beef Shabu Shabu pho | |
| DESSERT | みかんのマリネ デコボンと
ジャージーミルクのアイス バイマックルの香り
Marinated mandarin oranges, Dekopon & Jersey milk ice cream
w / kaffir lime scent | |

B-course

- | | | |
|------------------|---|---------------------------|
| AMUSE | 生春巻き 3 種盛合せ
3 kinds of Vietnamese spring rolls | 10,000
(11,000) |
| SOUP | 白いんげん豆とココナツのスープ
White kidney bean & coconut soup | |
| APPETIZER | ズワイ蟹とマリネしたサーモン 蕪のラビオリ仕立て
Snow crab, marinated salmon & turnip ravioli | |
| SEAFOOD | 金目鯛と帆立の白ワイン蒸し ナムサイ風
Steamed red snapper & scallop in white wine, nam sai style | |
| GRANITÉ | 季節のグラニテ
Seasonal granite | |
| MEAT | 国産牛ロースのグリル
ポルチーニ茸とシャンピニオンデュクセルソース
パンダンリーフのパフューム
Grilled domestic beef loin w / porcini mushrooms
& champignon duxelle sauce pandan leaf scent | |
| PHO | 牛しゃぶのフォー
Beef Shabu Shabu pho | |
| DESSERT | みかんのマリネ デコボンと
ジャージーミルクのアイス バイマックルの香り
Marinated mandarin oranges, Dekopon & Jersey milk ice cream
w / kaffir lime scent | |

C-course

- | | | |
|----------------|---|-------------------------|
| AMUSE | 生春巻き 3 種盛合せ
3 kinds of Vietnamese spring rolls | 8,000
(8,800) |
| SOUP | 白いんげん豆とココナツのスープ
White kidney bean & coconut soup | |
| SEAFOOD | 金目鯛と帆立の白ワイン蒸し ナムサイ風
Steamed red snapper & scallop in white wine, nam sai style | |
| GRANITÉ | 季節のグラニテ
Seasonal granite | |
| MEAT | 国産牛ロースのグリル ポルチーニ茸とシャンピニオンデュクセルソース
Grilled domestic beef loin w / porcini mushrooms & champignon duxelle sauce | |
| PHO | あさりのフォー
Asari clam pho | |
| DESSERT | みかんのマリネ デコボンと
ジャージーミルクのアイス バイマックルの香り
Marinated mandarin oranges, Dekopon & Jersey milk ice cream
w / kaffir lime scent | |

全てのコースにコーヒー又はロータスティー付き
Coffee or lotus tea comes to all the courses

写真はイメージです。入荷によりメニュー内容は変わることがございます。
All images shown are for illustration purpose only. Menu may change up on the market