

cotton.
THE DINING AT W.T.S.

ANNIVERSARY COURSE
8500

乾杯酒

First Drink

和牛もものカルパッチョ アイオリソース

Beef Carpaccio with Aioli Sauce

本日鮮魚のクルード レモンヴィネグレット

Carpaccio of Today's Fresh Fish with Lemon Vinaigrette

フォアグラ寿司

Foie Gras Sushi

紅ずわい蟹とカラスミのスパゲッティーニ

Spaghettini / Snow Crab and Bottarga

タスマニアサーモンのソテー マントヴァソース

Sauteed Tasmanian Salmon with Mantua Sauce

九州産黒毛和牛 イチボ肉のグリル

Grilled Wagyu Tri-Tip

パティシエ特製 ホールケーキ

Whole Cake

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea