



## 義大利宮廷全鴨盛宴

Winter Feast of Italian Duck Cuisine 絕品イタリアン 鴨尽くしのフルコース  
供應時間/Service Hours /提供時間：18:00~22:00 (Last order：21:30)

---

### 沙拉 / Salad / サラダ

青蘋果鴨腿沙拉佐杏仁檸檬汁

Green Apple Served Duck Leg Salad in Almond and Lemon Dressing

青りんごと鴨モモ肉のサラダ アーモンドレモンドレッシング仕立て

### 開胃菜 / Appetizer / 前菜

香煎鴨肝佐覆盆子醬

Pan-Fried Duck Liver with Raspberry Sauce

鴨レバーのポワレ ラズベリーソース

### 湯品 / Soup / スープ

鴨肉蔬菜澄清湯配煙燻半熟鴨蛋

Duck Consommé with Raw Duck Egg

鴨卵を使った温泉玉子のコンソメスープ

### 初主菜 / First Main Course / ファーストメインディッシュ

義大利式手工菠菜麵卷佐白松露油

Spinach Cannelloni with Confit Duck Heart with White Truffle Oil

鴨ハツのコンフィとほうれん草のカネロニ 白トリュフオイル

### 主菜 / Main Course / メインディッシュ (二選一 2 choose 1)

低溫慢煎鴨胸佐瑪莎拉醬配芝麻葉

Pan-Fried Duck Breast with Marsala wine sauce with Arugula

鴨ムネ肉のポワレルッコラ添え マルサラワインソース

or

碳烤美國安格斯肋眼牛排佐炙燒焦糖鳳梨小牛胸腺 8oz

Seared U.S. Angus Rib Eye with Sweet Bread and Caramelized Pineapple

U.S.アンガスリブアイグリル リードヴォーとカラメルパイナップルとともに

### 主廚特製甜點 / Dessert / シェフ特製デザート

香橙干邑白蘭地提拉米蘇配草莓

Grand Marnier Tiramisu with Strawberry

オレンジ香るグラン・マルニエ・ティラミス イチゴ添え

現煮咖啡或茶 / Freshly Brewed Coffee or Tea / 淹れたてコーヒーまたは紅茶

