

MENU FOR PINK BALL 2024

CONRAD TOKYO



Dinner Course Menu

APPETIZER

Scallops and spring cabbage kale terrine
Fermented cabbage and apple remoulade
Anchovy sauce

帆立貝と春キャベツ ケールのテリーヌ
発酵キャベツとリンゴのレムラード
アンチョビソース

SOUP

Smoked chicken and saucisson potage cultivateur
スモークチキンとソシソンのキュルティヴァトゥール

FISH DISH

Sea bream poêlé with mimosa-inspired yellow turnip coulis and rape blossoms
Rape blossom sauce with *yuzu* and Japanese parsley
真鯛のポワレ ミモザをイメージした黄蕪のクーリと菜の花
柚子と芹のコンデイメントと菜の花のソース

MEAT DISH

Braised beef cheeks stewed in red wine
Mashed potatoes with seasonal vegetables
牛頬肉の赤ワインの煮込み
マッシュポテト 季節の野菜添え

DESSERT

Raspberry and chestnut mousse with raspberry cream
Pistachio ice cream with orange sauce
ラズベリーと栗のムー ラズベリークリーム
ピスタチオアイスクリーム オレンジソースを添えて

MENU FOR PINK BALL 2024

CONRAD TOKYO



Dinner Course Menu

Vegetarian/Vegan

APPETIZER

Spring cabbage and avocado kale terrine
Fermented cabbage and apple remoulade
春キャベツとアボカド ケールのテリーヌ
発酵キャベツとリンゴのレムラード

SOUP

Spring vegetable potage cultivateur
春野菜のキュルティヴァトゥール

FISH INSPIRED DISH

Lily root rôti and puttanesca with Japanese butterbur
百合根のニョッキと黒ニンニクと落の薑のプッタネスカ

MEAT INSPIRED DISH

Plant-based meat and fresh soy-sauce malted rice in Chaliapin sauce
Grilled seasonal vegetables
プラントミートのステーキアッシュ 生醤油麴のシャリアピンソース
冬野菜のグリル

DESSERT

Fruit plate
フルーツプレート