

シェフのおすすめコース

Chef special course

2023年12月1日(金)～12月29日(金)

Aコース／ ¥7,500

前菜・本日のスープ・魚料理または肉料理・デザート・コーヒー

Hors d'oeuvre / Soup of the day / Sea-foods or Main courses / Desserts / Coffee

Bコース／ ¥11,000

アミューズ・前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー

Amuse / Hors d'oeuvre / Soups / Sea-foods / Main courses / Desserts / Coffee



アミューズ

Amuse

前菜

Hors d'oeuvre

フォアグラと舌平目のシューファルシ 信長しいたけのフリット

Foie gras and sole wrapped in cabbage mushroom fritters

二色の蕪で彩った帆立貝とズワイガニのサラダ 苺のアクセント

Scallops and snow crab salad flesh and oil

スープ

Soups

本日のスープ (A コース)

Soup of the day

北海道北見市産 玉葱のスープ

(+¥300でオニオングラタンスープへ変更承ります)

Slow-cooked onion soup

(Onion gratin soup is available for an additional + ¥300)

山形県産 ル・レクチュの冷製クリームスープ ズワイガニのフラン添え (+¥500)

Cold cream of pear soup with snow crab flan (+ ¥500)

魚料理

Sea-foods

北海道函館産 マコガレイのムニエル すだちバターソース

Meuniere of flounder with citrus sudachi butter sauce

宮城県気仙沼産 真牡蠣のフライ 梅風味のタルタルソース

Fried oysters with plum-flavored tartar sauce

活黒鮑のステーキ ベアルネーズソース (+¥2,000)

Abalone steak with sauce béarnaise (+ ¥2,000)

肉料理

Main courses

エピスを効かせた京鴨ムネ肉のロースト ジュ・ド・カナール

Roasted spiced duck breast with jus de canard

蝦夷鹿のポワレ アールグレイと人参のピュレ グランヴヌールソース

Poired of deer earl grey and carrot purée sauce grand venner

和牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで (+¥3,000)

Japanese beef filet steak favorite sauce (+ ¥3,000)

デザート

Desserts

ショコラブランとフロマージュのムース 苺ソルベと共に

White chocolate and cheese mousse with strawberry sherbet

コーヒー

Coffee

お客さまの前でトリュフをスライスいたします(+¥2,000)

Truffle sliced right in front of you (+¥2,000)

*写真はイメージです。*表示価格は税込価格です。*別途サービス料10%が加算されます。

*Image picture. *Prices include consumption tax, do not include service fee (10%)