

# 春の味覚フェア シェフのおすすめコース

*Chef special course*

2024年4月2日(火)~4月30日(火)

## 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*

鴨とフォアグラのテリーヌとそのジュ

*Terrine of duck and foie gras*

香川県産 二色の“さぬきのめざめ” ラビオローネとチーズのソース

*Asparagus with raviolone and cheese sauce*

### スープ

*Soups*

本日のスープ (Aコース)

*Soup of the day*

春キャベツのポタージュ

*Potage of spring cabbage*

濃厚なクリュスタッセのジュと新玉葱のクリームスープ 宮崎県産キャビア添え (+¥500)

*Crustacean jus and cream of fresh onion soup with caviar (+¥500)*

### 魚料理

*Sea-foods*

静岡県産 “天竜金目鯛”のポシェ 小さなご飯釜で炊き上げた “合馬たけのこ”のピラフ

*Poached sea bream and bamboo shoot pilaf*

徳島県産 鳴門真鯛を桜の葉で包んだヴァプール 桜のエスプーマ

*Steamed sea bream and cherry blossom espuma*

千葉県 大原町産 伊勢海老のフライ 柑橘のタルタルソース (+¥2,000)

*Fried lobster with citrus tartar sauce (+¥2,000)*

### 肉料理

*Main courses*

イベリコ豚肩ロース肉の煮込み “フリカッセ”

*Braised Iberian pork shoulder “fricassée”*

青森県産 “八甲田牛”のサーロインステーキ (+¥2,000)

*Japanese beef sirloin steak favorite sauce (+¥2,000)*

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*

瀬戸内レモンのデクリネゾン

*Lemon déclinaison*

茨城県長野園のクラフトティーを使ったジュレとソルベ フロマージュブランのムース

*Kraft tea jelly and sorbet fresh cheese mousse*

### コーヒー

*Coffee*

\*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%)