

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 / ¥8,500

アミューズ・前菜・スープ・魚料理または肉料理・デザート・コーヒー

Amuse / Hors d'oeuvre / Soups / 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

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 pila

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