

シェフのおすすめコース

Chef special course

2024年11月1日(金)~11月30日(土)

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 / Appetizers / Soups / Sea-foods or Meats / 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 / Appetizers / Soups / Sea-foods / Meats / Desserts / Coffee



アミューズ

Amuse

前菜

Appetizers

石川県産“能登ふぐ”の炙り サラダとふぐ花削り節添え
Seared blowfish and shared blowfish flaked bonito salad

スパイシーなピジョンのサラダ仕立てともも肉のコンフィトリュフのビネグレット
Spicy pigeon salad and its thigh confit, truffle vinaigrette

スープ

Soups

フルーツキャロットのポタージュ
Fruit carrots cream soup

北海道産あさりのチャウダーパイ焼き (+¥500)
Clam chowder, cooked in a pie crust (+¥500)

魚料理

Sea-foods

金目鯛のポッシェ 秋の香りをのせたナージュ仕立て
Red bream simmer, soup style

北海道産牡蠣のムニエル 焦がしバターと牡蠣のソース
Oyster meunière, butter and oyster sauce

平目のポワレ ハーブのラビオリとトリュフのエキューム (+¥2,000)
Flounder poêle, served herb ravioli and truffle foam (+¥2,000)

肉料理

Meats

蝦夷鹿のローストとそのジュのソース
Roasted venison

石川県産“能登牛”サーロインのグリエ エストラゴンソース (+¥2,000)
Japanese beef sirloin steak (+¥2,000)

岩手県産“いわいずみ短角牛”フィレ肉のステーキ お好みのソースで (+¥3,000)
Japanese beef fillet steak with favorite sauce (+¥3,000)

デザート

Desserts

ほうじ茶のガナッシュ ゆずミルクジェラート
Roasted green tea ganache, served with yuzu milk Ice Cream

洋梨のタルト仕立て キャラメルアイスクリームとともに
Pears tart style, served with caramel ice cream

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%)