

# シェフのおすすめコース

## Chef special course

2024年12月1日(日)~12月29日(日)

### 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  
Appetizers / Soup of the day / 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(Bコース)

Amuse

#### 前菜

Appetizers

和歌山県産 温かな足赤海老ときのこの香味干しテリーヌ コラリーンソース  
Green tiger prawn and mushroom terrine, coraline sauce

福岡県糸島産“ミルク牡蠣” 食べくらべ (グラタン・フライ・土佐酢のカクテル)  
Comparing three types of oysters (Gratin · Deep fried · Boil)

#### スープ

Soups

本日のスープ (Aコース)

Soup of the day

紅芯大根のポターージュ

Watermelon radish cream soup

オニオングラタンスープ 北海道北見産のオニオン使用 (+¥500)

Onion gratin soup (+¥500)

#### 魚料理

Sea-foods

長崎県産キジハタのポワレと黒米のリゾット キジハタ出汁の春菊ソース

Groupier poêlé, crown daisy sauce

淡路島産 マナガツオのムニエルと太閤ごぼうのかき揚げ ノワゼットソース

Butter fish meunière, served with deep fried burdock beurre noisette sauce

鹿児島県種子島産 車海老のフライ 自家製タルタルソース (+¥2,000)

Deep fried prawn, home-made tartare sauce (+¥2,000)

#### 肉料理

Meats

茨城県産 “常陸の輝き” 豚フィレ肉のベーコン巻き 晩白柚ソース

Roasted pork fillet rolled with bacon, pomelo sauce

和牛モモ肉のローストビーフ レホールソース (+¥2,000)

Roasted Japanese leg beef, horseradish sauce (+¥2,000)

和歌山県産 “和華牛” 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

自家製プラリネとショコラのオーナメント仕立て

Homemade praline and Chocolate

#### 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%)