

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 / ¥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

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 コラリーヌソース
Green tiger prawn and mushroom terrine, coralline 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

紅苺大根のポタージュ

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
Grouper 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%)