

シェフのおすすめコース

Chef special course

2025年 1月 7日(火)～ 1月31日(金)

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

甘海老と帆立貝のタルタル 紅芯大根のジュレとクリュスタッセのエキューム
Sweet shrimp and scallop tartar, served with watermelon radish jelly and Crustacean foam

濃厚なパテドカンパーニュ トリュフ風味のコンソメジュレとハーブのサラダ添え
Pate de campagne, served with truffle flavored consommé jelly and herb salad

スープ

Soups

本日のスープ (Aコース)

Soup of the day

カリフラワーのポタージュ “マダム デュ・バリー”
Cauliflower cream soup “Madame du Barry”

フォアグラのフランとコンソメドゥーブル (+¥500)
Foie gras flan and double consommé (+¥500)

魚料理

Sea-foods

富山県氷見産鰯のキャラメリゼ 大根のコンフィ添え
Yellowtail caramelization, served with radish confit

長崎県産カサゴのポワレとスープドポワソン 香り米のリゾット
Scorpionfish poêle, served with soup de poisson and risotto

アンコウの低温調理とあん肝のプレッセ タイム香るアンコウのジュ (+¥2,000)
Monkfish sous-vide cooking, served with it liver presser, thyme flavor monkfish jus (+¥2,000)

肉料理

Meats

仔牛ロース肉のソテー オルロフ風 軽いデミグラスソース
Veal loin sautéed, demi-glace sauce

京鴨のローストと下仁田ネギのエチュベいちじくの赤ワイン煮添え
Roasted duck breast, served with stewed in red wine

仙台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

ブルードショコラ

Boules de chocolate

柑橘と甘酒のヴァシュラン

Citrus and Amazake vacherin

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%)